

Hähnchen, Paprika-Soße, Knöpfe, saure Sahne, Salat

Für zwei Personen

Für die Knöpfe:

200 g Mehl, Type 00 1 Ei Muskatnuss
1 TL Salz

Für Hähnchen in Paprikasauce:

500 g Hähnchenoberkeulen 200 g geräucherter Speck 3 reife Tomaten
3 weiße ungar. Spitzpaprika 3 rote Spitzpaprika 1 große Gemüsezwiebel
4 Knoblauchzehen 1 TL Paprikamark 1 EL scharfes Paprikapulver
1 EL Kümmelsamen 2 Lorbeerblätter Öl, Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke 4 EL weißen Balsamicoessig 100 g Zucker
1 EL Salz

saure Sahne:

150 g saure Sahne 1 Zitrone, Saft, Abrieb 1 Msp. Honig
1 Bund Schnittlauch Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 scharfe grüne Paprika 1 rote Zwiebel 1 TL edelsüßes Paprikapulver

Für die Knöpfe:

Das Mehl in eine Schüssel geben, 120 ml lauwarmes Wasser, Salz, 1 Prise Muskat und das Ei mit dem Mehl vermischen, bis die Masse glatt und etwas zäh wird.

Die fertige Masse mit einer Spätzle-Reibe in leicht gesalzenes, kochendes Wasser tropfen lassen. Wenn alle Knöpfe oben schwimmen, abgießen. Danach in einem Topf warm halten.

Für Hähnchen in Paprikasauce:

Speck im Ganzen mit etwas Öl auslassen, danach Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und darin anschwitzen. Lorbeerblätter mit anschwitzen. Im Anschluss gewürfelte Paprika hinzugeben. Das Ganze ca.

8-10 Minuten köcheln lassen. Tomaten ebenso würfeln und nach 10 Minuten hinzugeben. Kümmel, Paprikapulver und Paprikamark mit dem Fleisch hinzugeben und zusammen köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

200 ml Wasser, Zucker, Essig und Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren und ziehen lassen. Gurke schälen und in hauchdünne Scheiben reiben. Gurken zum Dressing hinzugeben. Für die **saure Sahne**:

Saure Sahne in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, etwas Abrieb von der Zitrone und klein gehacktem Schnittlauch verrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen, halbieren und kleine Scheiben abhobeln. Paprika in dünne Scheiben hobeln. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Paprikapulver bestreuen und servieren.

Christine Lisku am 27. November 2023