

Paprika-Hähnchen



Zutaten

1 Hähnchen
Hähnchenleber
100 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

2 große enthäutete Fleischtomaten
250 g saure Sahne
2 EL Paprika edelsüß
Weizenmehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Hähnchen enthäuten, waschen und trocknen. Den Vogel in 8 Portionsstücke teilen und diese in Weizenmehl wenden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einem Schmortopf glasig braten lassen. Anschließend herausnehmen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in dem Speckfett weich dünsten lassen. Paprika unterrühren und etwas erhitzen.
3. Die Hähnchenstücke nebeneinander in den Topf legen und diesen zudecken. Bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Hähnchenteile von Zeit zu Zeit wenden.
4. Die Hähnchenleber waschen und trocknen, zum Fleisch geben und ca. 10 Minuten mitschmoren lassen.
5. Die Stengelansätze der Fleischtomaten entfernen, die Tomaten kleinschneiden und dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, und das Fleisch im offenen Topf noch etwa 10 Minuten weiterschmoren lassen. Die saure Sahne verrühren und über das gegarte Fleisch geben.