

Paprikahendl

4 Hühnerbrüste am besten vom Schlierbacher Wildhendl à ca. 170 bis 200g

200 bis 250 g Zwiebelwürfel

Etwas abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale

Salz, eventuell Zitronensalz

Pfeffer gemahlen

60 ml Sonnenblumen-, Maiskeim- oder Rapsöl oder Butterschmalz

1 (10 g) bis 2 EL Paprikapulver

1 EL (30 g) Tomatenmark

Ca. 500 ml Hühnerfond oder Wasser mit Suppenwürze

Ca. 20 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl

100 ml Sauerrahm

100 ml Schlagobers

Etwas Zitronensaft

Sauerrahm zum Garnieren

Zubereitung

Hühnerkeulen waschen, abtrocknen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen, die Keulen darin nur hell anbraten, aus dem Topf nehmen, im Bratenrückstand Zwiebel hellbraun anrösten, Tomatenmark und Paprika begeben und kurz durchrühren, rasch mit Fond oder Wasser aufgießen, Zitronenschale dazu und abgedeckt am Herd oder im vorgeheizten Backrohr bei 160 ° C je nach Größe ca. 20 bis 30 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen. Hühnerbrüste herausnehmen, Sauerrahm, Schlagobers und Mehl mit einem Schneebesen glatt abrühren und unter Rühren in die heiße Sauce rühren. Noch ungefähr 5 Minuten kochen lassen. Hühnerbrüste wieder in die Sauce geben und darin erwärmen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln und mit einigen Tupfern Sauerrahm dekorieren.

Selbstverständlich kann auch ein ganzes Huhn zerlegt für dieses Gericht verwendet werden. Hierbei die Hühnerabschnitte ebenso anbraten und mitdünsten, vor der Saucenbereitung herausnehmen.

Für einen intensiveren Geschmack können auch noch Paprika- oder Pfefferonischoten mitgedünstet werden.

Beim Anrichten zusätzlich mit Paprikawürfeln oder frittiertes Petersilie garnieren.

Die Sauce kann auch gemixt und dann eventuell auch noch passiert werden.

200 ml Hühnerfond durch Weißwein oder Most ersetzen.

Etwas mehr Sauce zubereiten und für Kurzgebratenes (Hühnergeschnetzeltes) weiterverwenden.

Anstelle von Sauerrahm oder Obers mit Creme fraiche bereiten

Kur vor Ende der Garzeit noch ein kleines Stück fein geriebenen Apfel mitkochen.

Beim Garen einige Speckscheiben mitkochen, vor der Saucenbereitung entnehmen

Eventuell 1 bis 2 Knoblauchzehen mit anschwitzen

Mit 2 Thymianzweigen oder 1 Rosmarinweig, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Chili oder Knoblauch zusätzlich aromatisieren.

Anstelle von Mehl mit etwas Maizena eindicken.

Mit gedünsteten Paprikawürfel garnieren

Als Beilage Reis, Nudeln, Nockerln, Tarhonya (Reibgerstl)

Tipp von Sassy:

Ganzes Hendl oder Hühnerteile als Suppenhuhn kochen, Zwiebel anschwitzen, tomatisieren und paprizieren, mit Mehl stauben, mit der Hühnersuppe aufgießen, einige Karotten hineinreiben, einkochen lassen, würzig abschmecken, pürieren und dann das zerteilte Hendl einlegen und erwärmen.

Nockerl oder Spätzle

Dieses Grundrezept kann wieder sehr vielseitig verwendet werden. Als Beilage, Hauptspeise aber auch süß genossen als Nachspeise

Für 4 Personen

350 g griffiges Weizenmehl, feines Dinkelmehl oder gemischt ½ griffig und ½ glattes Weizenmehl

3 Eier

Ca. 150 ml Milch, Mineralwasser oder Wasser

Zubereitung

Für den Nockerlteig alle Zutaten zu einem Teig vermengen. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Nockerl durch ein Nockerlsieb direkt in das kochende Wasser einkochen. (Oder von einem Schneidbrett ins kochende Wasser schaben.) Aufkochen lassen, mehrmals dabei kräftig umrühren, damit die eingekochten Nockerl nicht zusammen kleben. Abgießen und nach Belieben abschrecken oder heiß abspülen. Abtropfen lassen.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen, die Nockerl zugeben und darin gut schwenken.

■ Wenn Sie für Ihre Nockerl Dinkel- oder Weizenvollkornmehl verwenden, so könnte eine erhöhte Flüssigkeitszugabe notwendig sein.

Variationsmöglichkeiten

■ für Vollkornspätzle 1 Ei und 50 ml Flüssigkeit zusätzlich beimengen

■ Für Spinatspatzen lassen Sie beim Nockerlteig die Milch einfach weg und vermengen die Masse mit 150–200 g Cremespinat.

■ Die Nockerl erhalten eine schöne rote Farbe, wenn Sie nur 80 ml Milch verarbeiten und dafür 100 g Tomatenmark hinzufügen.

■ Für eine orange Färbung der Nockerl verwenden Sie nur 80 ml Milch und 60 g Tomatenmark.

■ Für Kräuterspatzen mixen Sie 20 g Basilikum, Salbei, Kerbel, Pfefferminze, Bärlauch oder Petersilie mit etwas Milch bzw. Wasser von der bereitgestellten Flüssigkeitsmenge und rühren die Masse unter den Nockerlteig.

■ Für Schinken-Rahm-Spatzen schwitzen Sie Zwiebel- und Schinkenwürfel in etwas Butter an, gießen mit einer Béchamel- oder Weißweinsauce auf, verfeinern mit Obers und lassen die Sauce etwas einkochen. Dann die gekochten Spatzen einrühren.

■ Für Krautspatzen schwitzen Sie in Schmalz Zwiebel- und Weißkrautwürfel an, löschen mit etwas Weißwein ab, gießen mit Suppe auf und lassen das Kraut einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen, Spatzen untermengen und mit Obers oder Crème fraîche verfeinern.

■ Süße Spatzen können Sie in Apfelsaft kochen, den Kochsaft mit etwas Puddingpulver eindicken und zur Sauce weiterverarbeiten.

■ Für Apfelspatzen dünsten Sie Apfelspalten in Butter mit etwas Zucker an, erwärmen die gekochten Spatzen darin und servieren die Spatzen mit Zimtzucker bestreut.

Topfenknödelmasse

600 g Topfen

70 g Feinkristallzucker

Ca. 120 g entrindetes, altbackenes Brot oder Toastbrot in kleine Würfel geschnitten, ersatzweise Knödelbrot, je nach Feuchtigkeit des Topfens.

2 Eier

1 Dotter
Prise Salz
40 g sehr weiche oder zerlassene Butter
10 ml Zitronensaft
etwas unbehandelte, fein geriebene Zitronen-, Limetten- oder Orangenschale
10 ml Rum
Butterbrösel süß oder pikant zum Wälzen
Staubzucker oder Kräutersalz zum Bestreuen

Zubereitung

Butter mit Eiern mit dem Schneebesen verrühren mit den restliche Zutaten gut vermengen, ca. 2 bis 3 Stunden rasten lassen.

Dann mit feucht-nassen Händen oder Eisportionierer kleine Knödel formen. Eventuell Probeknödel kochen und bei Bedarf noch etwas Brot zugeben.

Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen, Hitze zurückschalten und ca. 12 bis 15 Minuten, je nach Größe mehr ziehen als wallend kochen lassen.

Vor dem Herausnehmen nochmals kurz aufkochen lassen, die Knödel werden dadurch besonders fluffig

Den Teig unbedingt rasten lassen, sonst löst er sich auf

Die Knödel mit einem Lochschöpfer heraus nehmen, diesen auf einem Baumwolltuch oder Küchenpapier gut abtropfen lassen, in Butterbrösel wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Zwetschken- oder Marillenröster

500 g halbierte, entkernte Zwetschken oder Marillen
70 bis 100 g Feinkristall-, Gelb- oder Rohrzucker oder Gelierzucker 3:1
20 g Vanillezucker
10 ml Zitronensaft,
frisch gepresst, oder geriebene Zitronenschale
Prise Zimt
ca. 20 ml Rum

Zubereitung ~

Zwetschken mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronensaft ca. 4 Minuten kochen. Vom Feuer nehmen und nach Belieben mit Rum abschmecken.

Verwendung: zu süßen Schmarren, süßen Knödeln wie Topfen-, Grieß-, Mohnknödeln, Tascherln, Nockerln etc.; kann aber auch warm serviert werden, z. B. mit Vanilleeis und Schlagobers.

Varianten ~

- Auf Basis dieser Rezeptur lässt sich auch Marillen-, Pfirsich-, Apfel-, Holunder-, Rhabarber- oder Kirschenröster zubereiten.
- Noch feiner wird der Röster, wenn Sie ihn zusätzlich mit Rotwein, Holundersirup oder Likör aromatisieren.
- Ich verwende immer Gelierzucker, denn dadurch erhält der Röster eine leichte Bindung; oder ersatzweise mit etwas angerührter Stärke oder Vanillepuddingpulver eindicken, eventuell etwas Bitterschokolade einmengen und darin schmelzen.
- Karamellisiert man den Kristall- oder Gelbzucker, so wird der Geschmack des jeweiligen Rösters merkbar intensiver.

Mit Portwein, Honig oder starke Kaffee zusätzlich würzen.

Eventuell mit Marzipan, Bittermandelaroma oder Amaretto aromatisieren

Butterbrösel:

120 g Butter oder Butterschmalz zerlassen

200 g Brösel dazu, mit

20 g Vanillezucker

80 g Kristallzucker und

Zimt würzen

Eventuell mit Kakaopulver einfärben

verfeinern kann man sie auch mit Krokant- oder Lebkuchenbrösel, Mohn, Erdnüsse oder Haselnüsse gemahlen.