



# Paprikahendl mit Tarhonya

15

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Hühnerfilets
- 2 Esslöffel Rapsöl  
Salz
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Becher Wasser
- 1 Bio-Zitrone
- 1 halber Becher Milch
- 1 Esslöffel Mehl



Hühnerfilets



Zwiebel



Tomatenmark



Rapsöl



Zitrone



Milch



Mehl



Paprikapulver



Tarhonya



Butter

## Tarhonya

- 1 Zwiebel
- 1 Becher Tarhonya
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Becher Wasser  
Salz



# Zubereitung

15

1. Zwiebel schälen und klein schneiden.
2. Hühnerfilets in große Stücke schneiden.
3. Hühnerstücke salzen.
4. Öl im großen Topf erhitzen.
5. Hühnerstücke von allen Seiten anbraten, herausnehmen.
6. Zwiebel in den Topf geben und leicht rösten.
7. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten.
8. Wasser und Hendlstücke dazugeben.
9. Zitronenschale dazugeben.
10. Deckel daraufgeben und 20 Minuten sanft kochen.
11. Milch mit Mehl verrühren und mit dem Schneebesen in die Paprikasoße einrühren.
12. Aufkochen.
13. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

# Zubereitung Tarhonya

1. Zwiebel schälen und klein schneiden.
2. Butter im kleinen Topf erhitzen.
3. Tarhonya dazugeben und unter Rühren goldgelb rösten.
4. Zwiebel dazugeben.
5. 2 Tassen Wasser dazu geben und salzen.
6. Aufkochen lassen und 15 Minuten ausquellen.



## Tipp von Brainy:

Für Paprikapulver wird getrockneter Gewürzpaprika fein gemahlen. Es gibt mildes, edelsüßes Paprikapulver und scharfes Paprikapulver. Paprizieren nennt man die Kunst des Paprikawürzens.

