

## *Hühner Paprikasch*

- 400g Hühnerbrust* in Würfel schneiden, in  
*etwas Speisestärke* wälzen\*. Das Fleisch in  
*2 EL Olivenöl* anbraten; sofort mit  
*Salz* und  
*Pfeffer* würzen.
- 2 Gemüsezwiebeln* fein hacken, mitdünsten.
- 2 EL süße Paprika* darüber stäuben, Pfanne vom Herd nehmen, durchmischen. Mit  
*1/4 l Weißwein* ablöschen, zurück auf's Feuer.
- 1/4 l Gemüsebrühe* zugießen, etwas köcheln lassen.
- 3 - 4 rote Paprikaschoten* putzen, entkernen, würfeln (evtl. Haut entfernen) ca. 10 min. mitköcheln lassen.
- 200g saure Sahne* hinzufügen. Servieren.
- Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten
- Beilage:** Ungarische Nockerln

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

---

\* *In Speisestärke wenden:* Dieser Schutzfilm hält das Fleisch saftig.