

So schmeckt Europa: Ungarn

Paprikás Csirke

Paprikahuhn



Zubereitung Huhn

- 1 Zwiebeln sehr fein schneiden und Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- 2 In einem mittelgroßen Topf (oder im Kessel) das Fett erhitzen, die Zwiebeln dazutun und einige Minuten unter ständigem Rühren dünsten, bis sie glasig sind.
- 3 Mit dem Paprikapulver bestreuen, vom Herd nehmen und eine Minute lang umrühren, um sie nicht anbrennen zu lassen. Danach Paprika und Tomaten unterrühren.
- 4 Nun die Hähnchenteile nacheinander in den Topf legen und circa 150 ml Wasser hinzufügen, bis die Hähnchenteile fast bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig umrühren.
- 5 Abgedeckt bei schwacher Hitze kochen, bis das Fleisch zart ist. Wenn der Saft stark verkocht, etwas mehr Wasser dazugeben, aber nur allmählich, denn bei zu viel Wasser wird das Gericht geschmacklos und suppig.
- 6 Wenn das Fleisch zart ist, vorsichtig die Fleischstücke aus dem Saft entfernen und sie beiseitelegen.
- 7 Das Mehl mit dem Schmand klumpenfrei verrühren, dann eine Kelle Saft unterrühren und in die Pfanne gießen. Das Fleisch kann nun auch wieder in den Topf zurück.
- 8 Abschließend einmal aufkochen und es ist fertig.

Zutaten

4 Personen

Paprikahuhn

1 ganzes Hühnchen (zerteilt)
1,5 EL Schweineschmalz oder pflanzliches Öl
1,5 EL Paprikapulver (Edelsüß)
3 mittelgroße Zwiebeln
2 mittelgroße Tomaten
1 Paprika (grün)
Salz, Pfeffer
200 ml Schmand
1 EL Mehl

Nokedli

500 g Weizenmehl
1-3 Eier
Wasser, Salz und ein wenig Fett
Optional: Schnittlauch, Schalotten oder Spinat und Knoblauch



Zubereitungszeit
1 Stunde



Ungarn: Paprikás Csirke – Paprikahuhn

Zubereitung *Nokedli*

- 1 Vor Beginn viel Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen. Dann Hitze verringern.
- 2 Mehl in eine tiefe Schüssel streuen und ein Nest in der Mitte bilden. Eier dort hineinschlagen. Achtung: Bei zu wenigen Eiern wird der Teig klebrig, bei zu vielen verliert er den *Nocken-Charakter*.
- 3 Mehrmals Salz und etwas Wasser hinzufügen, damit

die Zutaten locker mit einem Holzlöffel zusammengearbeitet werden können. Rühren bis sich die Zutaten vermischen. Der Teig hat eine gute Textur, wenn er weder zu hart noch zu weich ist. Perfekt ist es, wenn der Holzlöffel sich durch den Teig ziehen lässt und sich die Masse dahinter langsam wieder schließt.

- 4 Zerreißen: Der Teig muss nun (mit einem Messer) in kleine Stücke gerissen werden.

Tipp: Teig auf ein angefeuchtetes Schneidebrett legen und die mit einem Messer abgetrennten kleinen Stücke ins Wasser fallen lassen. Nocken können auch mit zwei Löffeln geformt werden.

- 5 Kochendes Wasser mit den Nocken immer wieder umrühren, damit diese nicht zusammenkleben. Zum Schluss die Knödel/Nocken, die an der Oberfläche schwimmen, mit einem Sieb herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Dazu passt gut

... als **Beilage**: Nocken – ungarisch „Nokedli“! Wem das zu aufwendig ist, kann dazu auch Spätzle oder Kartoffeln nehmen.

Ungarn

Ungarn gehört zu den zehn Ländern, die Teil der Osterweiterung der Europäischen Union im Jahre 2004 waren. Je nach Region finden sich in der ungarischen Küche ganz verschiedene typische Zutaten, zum Beispiel Süßwasserfische aus der Balaton-Region oder Paprika aus Szeged; um Makó herum sind es Zwiebeln und Knoblauch und in der ost-ungarischen Tiefebene verleihen mediterrane Kräuter und Debrecziner Würstchen der Region einen ganz eigenen Geschmack. Außerdem ist Ungarn auch ein traditionelles Weinanbaugebiet. Das Paprikapulver darf natürlich im ungarischen Gewürzschrank nicht fehlen! Typisch für ungarische Gerichte sind außerdem auch Sauerkraut, Gänseleber, Kolbász (Paprika-Wurst) und überhaupt verschiedene Fleischsorten. Gulyás ist übrigens eher eine Gulaschsuppe, während das, was wir als Gulasch kennen, in Ungarn Pörkölt heißt.

Der Koch

Jörg Förster

Mein Geheimtipp, damit's gelingt: Es lohnt sich, die Nocken nach dem Kochen und Abtropfen kurz in etwas erhitztem Schweineschmalz, Butter oder Öl zu wenden. Man kann diese vorher auch noch mit Wasser abspülen, damit sie nicht so klebrig sind.



Jó étvágyat!

Guten Appetit!