



REZEPT DES MONATS März 2018

Paprika - Hähnchen

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen und in Portionsstücke teilen.

Die Hähnchenteile salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

2. Den Speck in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch würfeln. Den Speck in einem Schmortopf auslassen, dann die Streifen herausnehmen. Die Hähnchenteile im Speckfett anbraten, herausnehmen.

3. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett andünsten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Die Hähnchenteile und Speckstreifen wieder hinein geben.

4. Die Brühe angießen und das Hähnchen bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen.

5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Sauerrahm verrühren und über das Hähnchen gießen.

Dazu passen Nudeln oder Fächerkartoffeln und ein trockener Weißwein, z.B. ein Grauburgunder aus Baden.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Hähnchen
- 100 g Speck, durchwachsen
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 250 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 200 g Sauerrahm



REZEPT DES MONATS März 2018

Fächerkartoffeln mit Käsekruste

ZUBEREITUNG

1. Am Abend vorher Kartoffeln schälen und fächerartig einschneiden. In kaltes Wasser legen, zugedeckt kalt stellen.

2. Am Morgen Knoblauch schälen, fein hacken. Käse grob reiben. Sahne und Milch mit Knoblauch mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt kalt stellen.

3. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, in eine gebutterte Auflaufform setzen. Sahnemischung über die Kartoffeln gießen. Käse und Butter in Flöckchen auf den Kartoffeln verteilen. Kartoffeln im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

4. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, mit Schnittlauch bestreut servieren.

Als Hauptgericht für 2 Personen mit einem gemischten Salat oder als Beilage zu Paprika-Hähnchen reichen.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Bergkäse
- 200 g Schlagsahne
- 200 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 g Bauernbutter
- Schnittlauch