

UNGARISCHES KNUSPERHÄHNCHEN

4 Portionen

- 8 Hähnchen-Unterkeulen (ca. 1 kg)
- Salz
- Pfeffer
- Paprika, edelsüß
- 4 EL Öl (für die Fettpfanne)
- 350 g Paprikaschoten, hellgrün,(längliche)
- 1 Zucchini (ca. 300 g)
- 2 Bd. Lauchzwiebeln
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein

Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Auf eine geölte Fettpfanne legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3) 15 Minuten braten. Inzwischen Paprikaschoten putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zucchini und Lauchzwiebeln putzen, waschen und in größere Stücke schneiden. Kirschtomaten eventuell halbieren. 2 kleine Knoblauchzehen abbrechen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Übrige ganze Knoblauchzwiebeln quer durchschneiden und eine Hälfte und die Scheibchen mit der Paprika zu den Hähnchenkeulen geben. Ca. 20 Minuten mitschmoren. Nach und nach Wein angießen. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit Zucchini, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten mitschmoren. Salzen und pfeffern

Quelle: UNIX-AG an der Technischen Universität Kaiserslautern