

# PAPRIKA HENDL MIT EIERSPÄTZLE

2 bis 3 PERSONEN

## **PAPRIKA HENDL**

### **Zutaten:**

- 1 ganzes Bio Maishendl
- 3 Zwiebeln
- 2 EL. Paprikapulver
- 150g Saur Sahne
- 20g Butter
- 1 EL. Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bio Zitrone
- Salz / Pfeffer

Das Hendl auslösen - das heißt die Keulen und die Brust vom Hendl auslösen. Dazu finden Sie ein kleines Video mit einer Anleitung auf unserer Website.

Den Backofen auf 250°C vorheizen und die Hendlkassen für 25 Minuten im Ofen rösten.

### **Fond ansetzen:**

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf auf den Herd stellen und die Butter darin erhitzen um die Zwiebeln goldig darin anzurösten. Paprikapulver kurz mitrösten und das Ganze dann mit 1,5 Liter Wasser aufgießen. Die gerösteten Hendlabschnitte dazugeben und das Ganze 2 Stunden köcheln lassen. Es ist dabei wichtig, dass schon ein Teil der Flüssigkeit dabei verkocht.

Die ausgelösten Hendlteile mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl bestreichen und nebeneinander auf ein Backblech geben. Die beiden Knoblauchzehen mit einem Messerrücken zerquetschen und auf dem Hendl verteilen. Den Rosmarin dreimal kräftig auf den Tisch schlagen (Damit die etherischen Öle sich besser entfalten) und ebenfalls auf die Hendl legen. Die Zitronenschale abreiben und ebenso auf dem Hendl verteilen. Das Ganze mit Klarsichtfolie belegen und für 2,5 Stunden bei 65 Grad in den Backofen.

Die Hendlabschnitte aus dem Fond rausholen, sprich aus dem Topf und den restlich über gebliebenen Fond im Topf mit einem Stabmixer aufmixen. Den Fond nochmal auf den Herd stellen und leicht einköcheln lassen bis er eine schöne seidige Konsistenz bekommt. Ganz zum Schluss die saure Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hendl aus dem Backofen holen, eine Pfanne vorheizen und die Hendlteile von beiden Seiten kräftig anbraten.

### **Jetzt gibt's es zwei Wege.**

Weg 1: Das Huhn in den Fond geben und nochmals kurz mitköcheln lassen.

Weg 2: Die Sauce anrichten und das gebratene Huhn mit der knusprigen Haut nach oben in die Sauce setzen.

## **EIERSPÄTZLE**

### **Zutaten:**

- 5 Eier
- 260g Mehl
- 1 El. Olivenöl
- Salz / Pfeffer
- Muskat gemahlen
- Butter zum anbraten

Die Eier, Mehl, Olivenöl und die Gewürze in eine Schüssel geben und den Teig solange schlagen bis er Blasen bildet.

Einen Topf mit Salzwasser auf den Herd stellen und die Spätzle mit Hilfe einer Spätzlepresse in das kochende Wasser pressen und diesen dann 3-4 Minuten köcheln lassen. Die Spätzle abgießen und dann...

Variante 1: Sofort mit etwas Butter in einer Pfanne leicht anrösten.

Variante 2: mit kaltem Wasser abschrecken und bei Bedarf in Butter in einer Pfanne anbraten bis sie wieder heiß sind.

Ich empfehle Variante 2. Denn währenddessen das Hendl im Ofen ist und der Fond am Herd steht, kann man alles in Ruhe vorbereiten.

Tipp: Frisch gehackte Kräuter mit in die Spätzle geben.

Viel Spaß beim Nachkochen und genießen.

Ihr Gastgeber und Küchenchef, Ruben Baumgart