

Hähnchen in Paprika-Rahm-Sauce



Zubereitungszeit: 3 bis 3,5 Stunden HIGH oder 7 Stunden LOW

Zutaten (3,5 l):

2 TL Salz – 1 TL Paprikapulver, geräuchert – 2 TL Paprikapulver, edelsüß – 1 TL Paprikapulver, rosenscharf – 2 TL schwarzer Pfeffer – 4-5 Hähnchenbrustfilets, ca. 1 kg – 4 Paprikaschoten – 2 EL Öl – 2 große Zwiebeln, fein gehackt – 2 Knoblauchzehen, fein gehackt – 120 ml trockener Weißwein – 400 ml Hühnerbrühe – 6 EL Tomatenmark – 200 ml Sahne – Speisestärke o. Soßenbinder (hell)

Zubereitung:

1. Salz, beide Paprikapulver und schwarzen Pfeffer miteinander mischen. Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und mit der Gewürzmischung einreiben. Zuerst in den Keramikeinsatz des Slowcookers legen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Auf das Hähnchenfleisch legen.

3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch ca. 3-5 Minuten darin anschwitzen. Weißwein angießen und einige Minuten einkochen lassen. Hühnerbrühe hinzufügen und Tomatenmark einrühren.
4. Soße über die Paprika und das Hähnchenfleisch geben, Deckel aufsetzen und 3 bis 3,5 Stunden auf HIGH oder ca. 7 Stunden auf LOW garen.
5. Hähnchenbrustfilets vorsichtig aus dem Slowcooker nehmen und Garpunkt prüfen.
6. Sahne zur Soße geben und mit Soßenbinder oder Speisestärke abbinden. Soße abschmecken und ggf. nachwürzen. Hähnchen zurück in die Soße geben und weiter auf HIGH köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dazu passen Reis oder Nudeln.