

Paprikahähnchen aus dem Dutch Oven

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zutaten für das Paprikahähnchen im Dutch Oven:

- 2 Frische Hähnchen
- 3 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 3 Zwiebeln
- 2 rote Paprika frisch
- 150 g Baconwürfel
- 2 Becher saure Sahne
- 350 ml Hühnerbrühe
- Mehl

Zubereitung

1. Zuerst werden die Hähnchen zerteilt. Am besten geht das mit einer Geflügelschere. Ich trenne die Schlegel und Flügel ab, dann schneide ich die Wirbelsäule heraus und zerteile die Brüste.
2. Nun werden die einzelnen Teile in Mehl gewälzt und beiseite gestellt. Die brauche ich erst am Dutch Oven wieder.
3. Als nächstes nur noch kurz die Zwiebeln und Paprikas in Würfel schneiden und schon kann ich die Briketts für den Dutch Oven vorglühen. Für dieses Rezept benötige ich 30 Stück.
4. Wenn die Kohlen glühen, lege ich 10 davon unter den Dutch Oven und wenn dieser heiß ist werden darin die Hähnchenstücke schön in Olivenöl golden angebraten und wieder entfernt.
5. Im gleichen Öl lasse ich nun den Bacon aus, schwitze die Zwiebeln und die Paprikas an und röste die Gewürze kurz mit.
6. Jetzt lösche ich alles mit Gemüsebrühe und saurer Sahne ab, mische es kräftig durch und lege die Hähnchenteile wieder dazu.
7. Zum Schluß schließe ich den Dutch Oven und lege die restlichen 20 Kohlen auf den Deckel.

8. Nach etwa 1 Std. ist dieses wunderbare Gericht fertig.

Alternativ kann man die Haut der Hühnchen abziehen, in einer Pfanne knusprig braten und kleingehackt über das fertige Essen geben. Dadurch erhält man einen wunderbaren Crunch und eine angenehme Röstaromenhaltige Würze. Dazu passen z.B. Kartoffelgratin oder auch Kartoffelpüree.

[affilinet_performance_ad size=728×90]