

Paprika-Hähnchen geschnetzelt

Zutaten

600 g	Hähnchenbrust
1/2 TL	Kümmelpulver
	Salz
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
1/2 EL	Paprikapulver rosenscharf
1 EL	Paprikapulver edelsüß
2	rote Paprikaschoten
2	Zwiebeln
2 EL	Öl
200 ml	Geflügelbrühe
200 g	Joghurt
2 EL	Tomatenmark
2-3 EL	Mehl
10-15	Kirschtomaten
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Kümmel, Salz, Knoblauch, Zitronenschale und Paprikapulver mit wenig Wasser zu einer Paste verrühren. Hähnchenteile in einer Schüssel mit der Paste mischen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen. Die marinierten Hähnchenstücke unter Wenden anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebeln und Paprika in den Bräter geben und unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Hähnchenteile wieder dazulegen, mit der Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene (ohne Umluft) ca. 30 Minuten garen (möglichst ein- bis zweimal wenden).

In der Zwischenzeit Joghurt, Tomatenmark und Mehl mit 100 ml Wasser zu einem glatten Brei verrühren. Tomaten waschen.

Nach der Garzeit Joghurtcreme und Tomaten mit dem Bratgut verrühren und noch 15 Minuten weiterbraten. Das Hähnchengeschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage schmeckt Reis gut.