

# Einfach. Gut. Bachmeier Paprika-Hendl

---

**BR** [br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-paprika-hendl-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-paprika-hendl-rezept-102.html)



## Rezept für 2 Personen

---

### Zutaten:

---

- 2 Keulen von der Freilandpoularde
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver
- Mehl zum Bestäuben
- Salz, Pfeffer
- 2 festkochende Kartoffeln mittelgroß
- 4 Champignons
- 4 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Paprika rot
- 1 TL Tomatenmark
- 0,2 Hühnerfond
- 0,1l Weißwein
- 1 Kräutersträußchen (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeer)
- Rosmarin und Basilikum zur Garnitur

### Zubereitung:

---

1. Die Hühnerkeulen in zwei Teile zerlegen, waschen und trocken tupfen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl und Paprika bestäuben und in einem Schmortopf in Öl und Butter anbraten.
2. Paprika halbieren, den Strunk herausschneiden und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden. Die Champignons mit einem Tuch abreiben, den Stiel entfernen, mit den Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln sowie dem Knoblauch zu der Poularde geben und leicht Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark zugeben und leicht anrösten.
3. Mit dem Weißwein und dem Hühnerfond ablöschen, Bouquet garni dazugeben, Schmortopf abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen. Mit Rosmarin und Basilikum garnieren.