

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2023** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Susanne Wagner-Zomotor**

**Ungarisches Paprika-Huhn mit Knöpfle, Hühnerhaut-Chip und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Paprika-Huhn:**

- 2 kleine Maishähnchenbrüste mit Haut und Knochen, ca. 250 g
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 400 ml Geflügelfond
- 50 ml trockenen Weißwein
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Schweineschmalz
- 2 EL Rapsöl mit Buttergeschmack
- 1 TL Salz

Von der Hühnerbrust die Hühnerhaut abziehen und salzen. In einer Pfanne bei geringer Hitze ausbraten bis sie knusprig ist, dabei die Haut mit einem Topf beschweren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika waschen und von der Spitze drei kleine Ringe zur Garnitur abschneiden. Dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Schweineschmalz mit Öl zusammen in einem Topf erhitzen. Zwiebel kurz andünsten, danach die Hälfte der Paprikawürfel dazugeben. Tomatenmark dazugeben und bei mittlerer Hitze weiter dünsten. Hähnchenbrust hinzufügen und rundum anbraten. Mit Paprikapulver würzen und Hitze reduzieren. Salzen, mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und ca. 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Hühnerbrust aus der Sauce nehmen und vom Knochen lösen. Stärke in 20 ml kaltem Wasser auflösen. Sauce mit Sahne, den restlichen Paprikawürfeln und der aufgelösten Speisestärke in einem Standmixer pürieren. Zurück in den Topf geben und nochmals aufkochen lassen.

**Für die Knöpfle:**

- 150 g Spätzlemehl
- 50 g Semola
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Msp. Salz
- Salz, aus der Mühle

Spätzlemehl und Semola mit Kurkuma und Salz vermengen. Eier verquirlen und mit dem Mehl vermengen. 100 ml kaltes Wasser langsam dazu gießen bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Teig portionsweise durch ein Knöpflesieb in kochendes Salzwasser streichen. Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen, um fertig gegarte Knöpfle darin abzukühlen. In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen und Semmelbrösel darin bräunen. Als Topping für die Knöpfle nutzen. Knöpfle vor dem Servieren nochmals in heißer Butter schwenken.

**Für den Gurkensalat:**

- 1 Salatgurke
- 1 Zitrone, davon Saft
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Joghurt
- 2 Zweige Dill
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle

Salatgurke waschen, schälen, halbieren und mit einem Löffel Kerne entfernen. Festen Teil der Gurke in Würfel schneiden. Joghurt mit Sauerrahm, Zucker und Salz vermengen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Joghurt mit Zitronensaft würzen und mit Gurkenwürfeln vermengen. Salat in Schälchen verteilen und mit dem Paprikapulver bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.