

## Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Huhn, zerteilt etwa 1,2kg |
| 1 EL | Schmalz |
| 4 Stk. | Zwiebel |
| 250 ml | Saure Sahne |
| 0.5 TL | Majoran gerebelt |
| 1 EL | Paprika edelsüß spezial |
| | Wasser |

Für die Nocken

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 250 ml | Milch |
| 3 Stk. | Bio Eier (Größe M) |
| 1 Prise | Speisesalz jodiert |
| 1 Prise | Muskatnuss gemahlen |
| 1 Prise | Pfeffer schwarz gemahlen |

# Paprika-Huhn mit Nocken

60—70 Min

## Zubereitung

1 In eine Kasserole gibt man einen guten Löffel Schmalz, röstet darin langgeschnittene Zwiebel, rührt einen gehäuften Esslöffel voll echten Paprika sowie einen halben Teelöffel gerebelten Majoran hinein, gibt dann das nach den Gliedern zerschnittene Huhn dazu, salzt und rührt es gut um und lässt es zugedeckt einige Minuten dünsten.

**TIPP:** Statt einer Kasserole kann ein beliebiger Topf verwendet werden.

2 Dann gibt man einen Löffel Wasser dazu und lässt nun das Huhn weich kochen, muss aber auch Acht geben, dass es nicht etwa anbrenne.

3 Beim Anrichten kann man nach Belieben auch einen Viertel Liter Saure Sahne dazu geben und ringsum die Schüssel mit feinen Eiernocken garnieren.

4 Für die Eiernocken alle Zutaten zu einem leicht festen Teig verrühren, mit 2 kleinen Löffeln Nocken formen und in siedendem Salzwasser solange kochen, bis die Nocken aufschwimmen.