Paprika-Huhn mit Nockerl

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 Rahm dazu geben und ringsum die Schüssel mit feinen Eiernockerln garnieren.

4 Für die Eiernockerl alle Zutaten zu einem leicht festen Teig verrühren, mit 2 kleinen Löffeln Nockerl formen und in siedendem Salzwasser so lange kochen, bis die Nockerl aufschwimmen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

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

Für die Nockerl

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