

Joe Zawinuls Paprikahendl "jo wos haaßt"

Originalrezept "transkribiert" von der TV-Sendung "Alfredissimo" mit Alfred Biolek

Zutaten für 4 Personen:

1 große Zwiebel
2 EL Öl
1 ganzes Hendl
2 EL süßen Paprika
1 TL scharfen Paprika
1 EL Apfelessig
1 EL Mehl
1 Becher Creme Fraiche
1 Zitrone

Aperitif: Slivovic

Beilage: Reis

- Das Hendl in 4 bis 6 Stücke zerteilen.
- In einer hohen Pfanne Öl erhitzen und klein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen.
- Hendlstücke dazugeben und von allen Seiten anbraten.
- Mit süßem und scharfem Paprika würzen, salzen, den Essig dazugeben und anschließend mit Suppe aufgießen.
- Je nach Größe der Hendlteile 1h bis 1½h zugedeckt köcheln lassen.
- Danach etwas von der Soße in eine Schüssel herausschöpfen, dort Mehl und Creme Fraiche einrühren und wieder zum Hendl dazugeben.
- Nun als Aperitif den Slivovic reichen.
- Vor dem Servieren die Zitrone über den Hendlteilen ausdrücken und mit der Beilage servieren.