



Hähnchenschenkel mit Paprikasauce

dazu Salzkartoffeln und Radieschensalat



30-40min



3-4 Personen

Es gibt Hähnchenschenkel, wie sie sein müssen: außen knusprig und würzig, innen ganz saftig! Dazu reichst du eine feine Paprikasauce, klassische Salzkartoffeln und einen knackig-frischen Radieschensalat. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 2 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Bund Radieschen

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 52.2g, Eiweiß 40.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



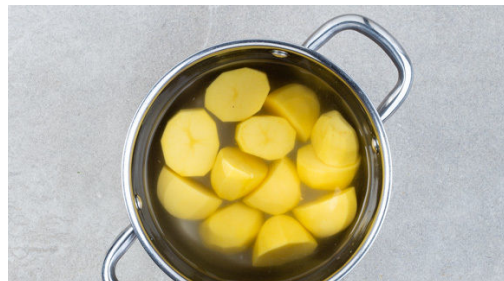
2. Hähnchenschenkel garen

Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit 1-2EL Olivenöl, ca. **1/3 des Paprikapulvers** und 1 Prise Salz einreiben und in eine Auflaufform legen. Im Ofen 30-35Min. backen, bis sie schön knusprig sind und das **Fleisch** durch ist, dabei alle 10Min. wenden.



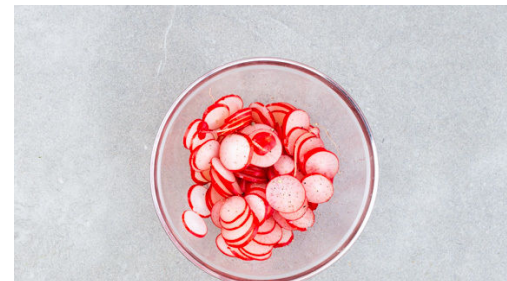
3. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur 2-3Min. anschwitzen. Mit dem **restlichen Paprikapulver** und 1-2EL Mehl bestäuben und das **Tomatenmark** unterrühren. Mit 500ml Wasser ablöschen und das **Brühwürz** unterrühren. Die **Sauce** einmal aufkochen lassen, die **Paprika** dazugeben und abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen.



4. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem weiteren mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen und anschließend warm halten.



5. Salat zubereiten

Die **Radieschen** in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus 2-3EL Olivenöl, 2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack ein **Dressing** anrühren und mit den **Radieschen** vermengen.



6. Sauce abschmecken

Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hähnchenschenkel** mit den **Kartoffeln** und dem **Radieschensalat** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garnieren. Mit der **Paprikasauce** servieren.