

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hühnerbrust oder ausgelöste Keulen
3 Zwiebeln (=ca. 500 g)
3 TL Knoblauchpaste oder 3 Knoblauchzehen
2-3 Karotten
1 Stange Lauch oder 3-4 Frühlingszwiebeln
2 EL Tomatenmark (=50 g)
2 EL Paprikapulver (=40 g)
2 EL Mehl (=40 g)
800 ml Hühnerbrühe
Schuss Sahne



Zubereitung:

- 1) Das Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2) In einem Topf so viel Öl erhitzen, dass der Topfboden damit bedeckt ist. Zwiebel- und Karottenwürfel anbraten. Lauch, Knoblauchpaste, Tomatenmark, Paprikapulver und Mehl einrühren. Bei Bedarf, während der Zugabe der Zutaten, mit ein wenig von der Brühe ablöschen, damit nichts anbrennt.
- 3) Das Fleisch hinzufügen und alles mit der restlichen Brühe ablöschen. Kurz aufkochen. Dann Hitze auf Stufe 5 von 9 reduzieren und ca. 15-20 min kochen, bis das Fleisch und Gemüse gar ist.
- 4) Zum Schluss einen Schuss Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen (falls notwendig). Außerdem Kräuter nach Lust und Laune hinzufügen (zum Beispiel Schnittlauch und Petersilie).

Sastojci za 4 osobe:

1 kg pilećih prsa ili karabataka bez kostiju
3 glavice crvenog luka (=ca. 500 g)
3 kašičice paste od bijelog luka ili 3 čehna
2-3 mrkve
1 praziluk ili 3-4 kom. mladog luka
2 kašike koncentrata od paradajza (=50 g)
2 kašike crvene mljevene paprike (=40 g)
2 kašike brašna (=40 g)
800 ml pilećeg temeljca/supe
malo slatkog vrhnja/vrhnja za kuhanje



Priprema:

- 1) Povrće operite, ogulite i narežite na kockice, a meso na komade veličine zalogaja.
- 2) U loncu zagrijte toliko ulja da prekrije dno. Popržite luk i mrkvu. Umiješajte praziluk, pastu od bijelog luka, koncentrat paradajza, crvenu mljevenu papriku i brašno. Po potrebi dolijte malo pilećeg temeljca/supe, kako vam sastojci nebi zagorjeli.
- 3) Dodajte meso i ulijte preostali temeljac/supu. Kratko prokuhajte. Zatim smanjite vatru na 5. stepen od 9 i kuhajte oko 15-20 minuta dok se meso i povrće ne skuhaju.
- 4) Na kraju umiješajte malo vrhnja i začinite solju i biberom. Također dodajte začinsko bilje po vašem ukusu (npr. vlasac i peršun).