Geschmorte Hähnchen-Schenkel mit Paprika-Tomatensoße an Pappardelle



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Paprika, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Hähnchenoberkeulen	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Öl	4 EL
Rotwein, trocken	150 ml
Rinderbrühe	250 ml
Tomaten, gehackt	800 g
Pappardelle, frisch	500 g
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne mit Deckel, Sieb, Küchengarn

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und zu einem Sträußchen binden. Hähnchen-Schenkel waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprika einreiben.

2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hähnchenschenkel darin ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Zwiebeln und Paprika zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Mit Wein ablöschen, ca. 1 Min. einköcheln lassen. Brühe ggf. anrühren und mit Tomaten zu den Hähnchenschenkeln geben. Thymian zugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20–30 Min. schmoren, bis das Hähnchen gar sind.

3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen und Pappardelle im siedenden Wasser ca. 5 Min. garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und auf Tellern verteilen.

4. Thymian aus der Sauce nehmen und diese mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker kräftig abschmecken. Mit Hähnchen-Schenkeln auf der Pasta verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	873 kcal
Kohlenhydrate	121 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	18 g