

Gebratene Hühnerbrust auf cremiger Spitzpaprikasauce mit Butterspätzle

2 Hühnerbrüste

Salz

Pfeffer

Knoblauch

ÖL und Butter

Für die Sauce:

1 Zwiebel

1 Spitzpaprika

1 Tomate

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

1/2 TL Paprikapulver (scharf)

200 ml Hühnerbrühe

150 ml Sahne

Zitronenabrieb

1 EL Sauerrahm

Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Spätzle:

200 g glattes Mehl

1 Ei

150 ml Milch

Salz

Butter

Hühnerbrüste mit lauwarmen Wasser waschen, mit Küchenrolle abtupfen und salzen. In einer Pfanne ein Öl-Buttergemisch heiß werden lassen und die Hühnerbrüste darin scharf von allen Seiten anbraten. Gegen Ende des Anbratens eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen und mitbraten lassen. Danach in einem vorgeheizten Backrohr die Hühnerbrüste bei ca. 100 Grad saftig fertig garen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch in einem Topf in Öl glasig anschwitzen und vom Herd ziehen. Paprikapulver einrühren und kurz mit anbraten. Paprika und Tomaten hinzufügen und mit der Suppe aufgießen. Solange köcheln lassen bis alles gar ist. Anschließend mit Sahne aufgießen, alles mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Die nun feine Sauce zurück in einen Topf schütten und sanft ein reduzieren lassen. Am Schluss je

nach schon bereits vorhandener Säure durch die Tomaten, noch mit Zitronenabrieb und/oder Sauerrahm sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle alle Zutaten miteinander vermengen und kräftig aufschlagen, sodass Blasen entstehen. Kurz ruhen lassen. Genügend Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlehexe ins siedende Wasser durchlaufen lassen. Spätzle einige Minuten im leicht wallenden Wasser garen lassen bis sie einen schönen Biss haben. Die fertigen Spätzle mit etwas Butter verfeinern.