

# Hühnergulasch - Szegediner Art

Dieses Rezept Hühnergulasch ist ein sehr beliebtes Eintopfgericht in Ungarn.

Es ist in der Zubereitungsart dem Rezept Kesselgulasch ähnlich, nur dass statt Rindfleisch oder mageres Schweinefleisch Hühnerfleisch dazu verwendet wird.

## Zutaten: für 4 Personen

2 kleine Hähnchen oder 1 große Poule

2 EL Öl zum Anbraten

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Messerspitze Kümmelsamen

2 EL Edelsüß Paprikapulver

Eine Karotte in kleinen Würfeln

1 Stückchen Sellerie in Würfeln



## Für die weitere Gemüseeinlage:

500 g Kartoffeln in kleinen Würfeln

2 gehäutete Tomaten in Würfeln

Je 1 rote und grüne Paprikaschote

Oder 3 gelbe ungarische Paprikaschoten

Scharfes Paprikapulver nach eigenem Geschmack

## Für die Teigwaren-Einlage:

Etwa 100 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

## Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem ungarischen Rezept **Hühnergulasch- Szegediner Art** sollte man zuerst das Hähnchen unter kaltem Wasser gründlich innen und außen waschen.

Mit einem scharfen Messer oder der Geflügelschere in mehrere Teile zerlegen, dabei so gut es geht, auch gleich einiges von der Hähnchenhaut mit entfernen.

Ringsum mit Salz bestreuen.

Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch, zusammen mit etwas Kümmel auf einem Küchenbrett in sehr kleine Würfel schneiden.

Frische Karotte und Sellerie ebenfalls in Würfel schneiden.

In einem großen Kochtopf das Öl erhitzen, darin die Zwiebeln hellgelb anbraten.

Den Knoblauch mit Kümmel hinzu geben.

Den Topf zur Seite ziehen, das Paprikapulver mit dem Rührloßel unterrühren.

Die gewürfelten Karotten und Sellerie hinzu geben, salzen.

Mit etwa 200 ml Wasser ablöschen, auf die Platte zurück schieben und einmal aufkochen lassen.

Den Kochdeckel fest auf den Topf setzen und das Gericht 20 - 25 Minuten langsam kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden.

Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse und die inneren dicken Rippen herausschneiden. Die Paprika innen und außen unter kaltem Wasser abspülen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Tomaten kurz in heißes Wasser einlegen, die Tomatenhaut abziehen, in Würfel schneiden.

Nachdem das Hähnchenfleisch halb fertig gekocht ist, das Fleisch mit dem Rührloßel etwas zur Seite schieben und die Kartoffel - Tomaten- und Paprikawürfel auf den Boden des Hühnergulaschs einlegen.

Erneut etwas Wasser darüber gießen, damit alles gerade mit Wasser bedeckt ist und nochmals bei geschlossenem Kochdeckel,

in etwa 25 Minuten fertig garen.

**In der Zwischenzeit den Nudelteig für die Fleckerl-Einlage vorbereiten.**

Dazu Mehl, eine Prise Salz, 1 Ei, bei Bedarf ein paar Tropfen kaltes Wasser zu einem Nudelteig kneten. Diesen mit der Hand gründlich durchkneten. Mit einem Nudelholz zu einer nicht zu dünnen Teigplatte ausrollen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen lassen. Mit der Hand kleine Stücke (Fleckerln) vom Teig abzupfen und ins kochende Wasser einlegen. Wenn sie oben schwimmen, noch 1 - 2 Minuten ziehen lassen, anschließend mit einem Sieb herausfischen oder alles durch einen Seiher abseihen, kurz mit Wasser abspülen, damit sie nicht zusammen kleben und in eine Schüssel legen.

Zusammen mit dem Hühnergulasch als weitere Eintopf Einlage, servieren.

Den ganzen Eintopf, mit soviel Flüssigkeit oder Brühe auffüllen, wie benötigt wird. Nach eigenem Geschmack, kräftig mit scharfem Paprikapulver nachwürzen. Zum Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

#### **Tipp:**

---

Dieses Hühnergulasch schmeckt auch ohne zusätzliche Teigwaren.

Zusammen mit frischem Bauernbrot und einem trockenen Riesling, ist dies eine köstliche Hauptmahlzeit.

Im Sommer, wenn es frische Tomaten und in der Sonne gereifte Paprikaschoten gibt, kann man das Gericht auch mit dünnen Tomaten- und Paprikaringen, belegen.

#### **Kalorienangaben**

---

Hühnergulasch für eine Person, zusammen mit Teigwaren, ca. 690 kcal und ca. 16 g Fett