

# Paprika-Sahne-Hähnchen aus dem Dutch Oven

Die Kohlen für den Dutch Oven vorheizen.

Die Hähnchenbrust schnetzeln. Die Paprika und die Zwiebeln putzen und grob schneiden. Den Knoblauch klein hacken.

Den Dutch Oven über die heißen Kohlen stellen und kurz aufheizen. Die Hähnchenbrust mit etwas Öl im Dutch Oven anbraten und anschließend wieder herausnehmen. Paprika, Zwiebeln und den Knoblauch mit dem restlichen Öl weich braten. Das Fleisch mit dem Paprikamark dazugeben und miteinander vermischen. Kochsahne, Geflügelbrühe und Wasser in den Dutch Oven geben und zu guter Letzt die Spätzle. Noch einmal kräftig durchrühren und den Deckel schließen.

Zunächst sieht das ganze sehr flüssig aus, die Spätzle saugen aber noch eine ganze Menge Flüssigkeit auf. Nach 15 Min. ist das Paprika-Sahne-Hähnchen fertig. Mit der mediterranen Gewürzmischung abschmecken.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 50 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal

## Zutaten für 4 Portionen:

<b>700 g</b>	Hähnchenbrust
<b>3</b>	Paprikaschote(n), rot
<b>2</b>	Zwiebel(n)
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>20 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>250 ml</b>	Kochsahne
<b>250 ml</b>	Wasser
<b>2 EL</b>	Paprikamark
<b>400 ml</b>	Geflügelbrühe
<b>2 EL</b>	Gewürzmischung, mediterran
<b>300 g</b>	Spätzle

**Rezept von: Anirak90**