

Rezept für: **Csirkepörkölt Tejföllel ->**
Hähncheneintopf mit Schmand

„Internationaler Frauenkochklub“

Zutaten:

- ☺ 5 **Gemüsezwiebeln**
- ☺ 2kg **Hähnchenkeulen**
- ☺ 3 TL **Paprikapulver**
- ☺ 200g **Schmand**
- ☺ **Kümmel**
- ☺ **Vegeta**
- ☺ **Gyrospaste (Gulyáskrém)**
- ☺ **Paprika-/Tomatenpaste**



Kochen ist Liebe...
100 g Liebe
1 Prise Leidenschaft
1 Esslöffel Zeit
3 Pfund Geschmacksknospen
1 Becher geschärfte Sinne
50 g Muße

Zubereitung:

Zwiebeln in Würfel schneiden, Hähnchen waschen. Zwiebeln in Öl andünsten u. mit Paprikapulver würzen und mit 1 Liter Wasser ablöschen. Mit Vegeta, Salz, Kümmel u. Paprikapaste + Gyrospaste nach belieben würzen. Hähnchen dazugeben u. bei geringer Hitze eine Stunde kochen. Hälfte der Flüssigkeit in einem Topf geben. Schmand mit etwas Flüssigkeit zu einer Sauce verrühren u. langsam zum zweiten Topf geben -> nochmals aufkochen.