

Paprikasch mit Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Suppenhuhn, 1 Zwiebel, 4 große Kartoffeln, 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer, 250 gr Spiralnudeln.

Die Vorbereitungen:

Suppenhuhn waschen und kleinschneiden, die Zwiebel würfeln, Nudeln in Salzwasser kochen.

Die Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln werden in heißem Fett (ich nehme immer das ausgelassene Fett, was ich vom Huhn abschneide) im Schnellkochtopf goldbraun angeschwitzt, dann kommt das Paprikapulver hinzu. Anschließend den Topf sofort vom Herd nehmen, da das Paprikapulver sonst bitter wird. Jetzt kommt das Huhn in den Topf, mit Wasser aufgefüllt und alles mit Salz und Pfeffer gewürzt, aufkochen lassen, und Schnellkochtopfdeckel draufsetzen. In der Zwischenzeit werden die Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten. Das Huhn muss ca. 40 Minuten kochen, dann abdrehen. Nun kann man das Huhn aus der Suppe nehmen und die Kartoffeln darin garen. Das Fleisch wird vom Knochen gelöst und wieder in die Suppe getan. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gekochten Spiralnudeln in die Suppe geben und dann kann man sich das Ganze schmecken lassen.