



# Paprika Poulet-Party-Unterschenkel

in 60 Minuten für 4 Freunde zubereitet

«Ein wunderbares Gericht für kalte Tage.»

## Dafür braucht es

- |  |  |
|--|--|
| 8 KNEUSS Poulet Party-Unterschenkel                      |  |
| 2 EL Butter  | 4 EL Paprikapulver edelsüss                          |
| Salz und Pfeffer aus der Mühle                           | 4 dl KNEUSS Guggeli Fond<br>(siehe separates Rezept) |
| 4 grosse Zwiebeln, in feine<br>Streifen geschnitten      | 1 kleine Kartoffel, fein gerieben                    |
| 2 rote Peperoni, geschält und in<br>Streifen geschnitten | 2 dl Sauerrahm oder Rahm                             |
| 1 Schale Cherrytomaten oder<br>4 Tomaten in Würfel       |  |

## Zubereitung

1. Die Poulet-Party-Unterschenkel würzen und in der Bratbutter goldbraun braten und anschliessend warm stellen.
2. Im selben Fett die Zwiebeln langsam goldbraun braten und mit Paprikapulver bestreuen, jetzt die Poulet-Party-Unterschenkel wieder begeben.
3. Mit dem Guggeli Fond von Werner Tobler aufgiessen und die fein geriebene Kartoffel dazu geben, ebenso die Peperonistreifen. Alles zugedeckt langsam garen.  
Mit der Kartoffel brauchen wir kein Mehl und die Sauce wird wunderbar crémig und elegant.
4. Sind die Poulet-Party-Unterschenkel gar, diese herausnehmen und den Rahm dazu geben, einköcheln bis zur eleganten Crémigkeit und abschmecken, ganz zum Schluss den Honig dazugeben, perfekt!
5. Die Poulet-Party-Unterschenkel und die Tomaten in die Sauce geben und warm schwenken, fertig!

## Tipp

Dazu Quarkspätzli mit Wirsingstreifen servieren.

# Quarkspätzli mit Wirsingstreifen

## Dafür braucht es

250g Mehl	Salzwasser
3 Eier	2 kleiner Wirsing
300g Vollrahmquark	2 EL Butter
1 TL Salz	

## Zubereitung

1. Den Teig 10 Minuten lang rühren und eine Stunde ruhen lassen.
2. Durch ein Spätzlisieb, in kochendes Salzwasser drücken oder schaben.  
Wenn sie oben auf schwimmen, sind sie gar.
3. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken oder direkt mit den Wirsingstreifen warm schwenken oder kurz braten.
4. Den Wirsing in feine Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen.  
Zugedeckt kurz garen, er darf ruhig noch etwas Biss haben, also leicht knackig sein.

## Tipp

Wer Wirsing nicht mag, Spätzli direkt in der Butter warm schwenken oder leicht goldbraun anbraten.