

Apatiner Hinglpaprikasch (für vier Personen)

Zutaten:

1. 1 gut ausgewachsenes junges Hingl (Maishuhn)
2. 2 größere Zwiebeln
3. Feingemahlener ung.süßer Paprika, 1-2 Löffel (Paprika aus Kupusina, ein ung. Dorf bei Apatin)
4. Ung. feingemahlener Paprika scharf, 1 Löffel (Paprika aus Kupusina, ein ung. Dorf bei Apatin)
5. 4-5 Esslöffel Öl
6. 2 Löffel Tomatenkonzentrat
7. Essig, 1 Esslöffel
8. Salz, 1-2 Esslöffel
9. Wasser, 2,5 l / Hingl
10. 1/2 Glas Weißwein (Riesling oder geschmacksneutrale Weine!)
11. 6-8 Kartoffeln
12. 1 Esslöffel Vegeta (oder trockener Gemüsekonzentrat, Würfel...)
13. 1-2 Lorbeerblätter
14. Priesen gemahlener schwarzer Pfeffer
15. Breite Nudeln, selbst machen oder kaufen ... 500 gr/4 Personen
16. Nach Belieben schärfen, besser noch mit scharfen Chilischoten

„Sunscht nix“!

Zubereitung:

Hingl auf die Größe der kleinen Schlägel oder Flügel zerteilen. Zwiebeln auf kleine Würfelgröße kleinhacken.

In Kochtopf/Kochkessel das Öl geben und heißmachen. Das eingesalzene Hinglfleisch und danach die Zwiebeln mit anbraten bis die Zwiebeln anfangen etwas braun zu werden. Tomatenkonzentrat in einem halbgefüllten Glas Weißwein einmischen und alles in den Kessel geben und durchmischen. Die gemahlene Paprika und das Mehl hinzugeben und alles etwas anbraten, „wie Einpönn far Deitschländr: Mehlschwitze“. 2 l heißes Wasser mit der Vegeta dazugeben und alles zum Kochen bringen.

20-30 Minuten kochen. (bei geschlossenem Kochtopf)

Gewürfelte Krumpire (Kartoffeln) und evtl. ganze Chilischoten dazugeben.

Kochen bis das Fleisch zart ist und 10 min davor Salz und Lorbeerblätter dazugeben.

Vor dem Abnehmen mit Salz würzen.

Breite Nudeln parallel dazu kochen und servieren. Im Teller können die Chilischoten nach Belieben zerdrückt werden. „Unzerdrückte Chilischoten verhalten sich neutral“.

Ein Weißwein (Riesling z.B., keine duftenden Weißweine wie Traminer!) und ebenso ein Gespritzter (Weißwein-Schorle) eignen sich als Getränk dazu.

Guten Appetit!