

## H ä h n c h e n - G u l a s c h

### Zutaten:

ca. 800 g Hähnchenfleisch (unbedingt mit Haut),  
1 Kartoffel, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe,  
½ Tube Tomatenmark, ½ TL Zimt, ½ EL Hähnchen-  
gewürz, Curry, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer,  
Salz, Öl zum Anbraten, ¼ l Wasser

### Zubereitung:

Hähnchenfleisch waschen und abtrocknen.  
Zwiebeln fein schneiden, Knoblauch pressen.  
Zwiebeln gut goldgelb anbraten, zum Schluss  
Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Wasser  
ablöschen, etwas köcheln lassen, Würzen mit  
Tomatenmark, Curry, Paprika, Zimt, Hähnchengewürz.  
Wieder etwas köcheln lassen. Dann das Hähnchen in  
die Flüssigkeit geben. Das Ganze zum Kochen bringen  
und bei geringer Hitze etwa 1 bis 2 Stunden  
schmoren lassen (das Hähnchen sollte zu 2/3 gar  
sein).  
Kartoffeln waschen, schälen, fein schneiden und  
etwa ½ Stunde vor Schluss zufügen, mitgaren lassen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp:

gelingt leicht

**F r o h e s   G e l i n g e n**  
**G u t e n   A p p e t i t !**