

Ungarisches Krauthendl

Zutaten für 4 Personen

1 großes Hendl oder 6-8 Teile z.B. Schlegel
10 dag Hamburgerspeck (ab besten fertigen ganz klein gehackt)
1/2 kg Sauerkraut
2 Knoblauchzehen
1/2 l Welschriesling oder anderen trockenen Weisswein

1 EL Paprikapulver, süß und scharf (z.B. Chillipulver)

1 Becher Sauerrahm,

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Petersilie
ein Prise Zucker

Zubereitung

Den Speck klein würfeln. Das Kraut mit Wasser abschwemmen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Das Hendl häuten und in acht Stücke teilen, oder 4 Schlegel am Gelenk teilen.

Den Speck ohne Fett anrösten und aus der Pfanne heben.

2 -3 EL Butter in die Pfanne geben und die Hendlstücke anbraten, paprizieren, aus dem Topf nehmen.

Noch etwas Fett in den Topf geben und das Kraut andünsten. Ebenfalls Paprizieren und gut verrühren. Mit einer Prise Zucker (etwa ein gestrichener Teelöffel), den zerdrückten Knoblauchzehen und kräftig Pfeffer würzen.

Mit etwas Wein ablöschen.

Die Hendlstücke aufs Kraut legen. Den Speck drüberstreuen.

An Anfang zugedeckt später offen bei Mittelhitze garen, bis das Kraut weich und die Geflügelteile gar sind, immer wieder mit Wein aufgießen.

Gegen Ende der Garzeit (ca. 45 min.) soll der Wein verkocht sein.

Wenn nicht, bei starker Hitze noch ein paar Minuten weiter einkochen lassen.

Zum Schluss 4-5 EL Sauerrahm (mit 1 TL Mehl oder Stärke verrühren) unter das Kraut mengen. Noch etwas nachziehen lassen.

Petersilie hacken und dazu servieren.

Mit Bandnudeln, Spiralen, Hörnchen **oder am besten mit selbst gemachten Spätzle servieren.**