

## Drumsticks in Paprika-Sahnesauce mit Baguette

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 1.5 kg Hähnchenunterschenkel (aus deutscher Erzeugung)
- 2 TL Geflügelgewürz
- 3 EL Öl
- 3 Paprika
- 1 Zwiebel
- 300 ml Sahne
- 2 EL Paprika rosenscharf
- 200 g Kirschtomaten
- Salz und Pfeffer
- Basilikum
- 1 Baguette



### Nährwerte:

### Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten



## Drumsticks in Paprika-Sahnesauce mit Baguette

### Zubereitung:

1. Hähnchenunterschenkel rundherum mit dem Geflügelgewürz bestreichen und in dem Öl von allen Seiten circa 10 bis 12 Minuten scharf anbraten...



2. ...bis sie schön goldbraun gebraten sind. Kurz im Backofen bei 100 Grad warmhalten.



3. Paprika in Streifen schneiden, Zwiebel schälen und würfeln. Beides in dem Bratfett 3 bis 5 Minuten anrösten.





## Drumsticks in Paprika-Sahnesauce mit Baguette

4. Mit Sahne, Tomatenmark, Paprikapulver 10 bis 12 Minuten köcheln lassen.



5. Tomaten halbieren, dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Hähnchenunterschenkel aus dem Ofen holen, auf das Paprikagemüse legen, alles zusammen kurz aufkochen...



7. ...mit Basilikum toppen und mit Baguette genießen.

## Drumsticks in Paprika-Sahnesauce mit Baguette



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)