

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Herbert Hauser

Hendl-Pörkölt: Ungarisches Hähnchen-Gulasch mit Sauerrahm, gebratenen Zucchini-Würfeln und Butterspätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das ungarische Hähnchen-Gulasch mit Sauerrahm:

400 g Hühneroberschenkel
 1 rote Paprikaschote
 400 g Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Chilischote
 100 g Sauerrahm
 100 g Butterschmalz
 1 EL Schweineschmalz
 500 ml Hühnerfond
 125 ml Uhdler
 4 EL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL gemahlener Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Butterschmalz und Schweineschmalz erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb bis leicht bräunlich anrösten. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls würfelig schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Chilischote fein hacken und kurz mit den Zwiebeln mitrösten. Anschließend mit Hühnerfond aufgießen und das Paprikapulver einrühren. Sauce kurz aufkochen lassen und anschließend fein mixen, bis eine sämige Basis entsteht.

Hühneroberschenkel in Stücke schneiden, zur Sauce geben und etwa 10 Minuten sanft garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Uhdler verfeinern. Zum Schluss den Sauerrahm einrühren und das Gulasch damit cremig abbinden. Noch einmal abschmecken und servieren.

Für die Zucchini-Würfel:

1 Zucchini
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchiniwürfel bei mittlerer bis hoher Hitze bissfest anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Butterspätzle:

2 Eier, Größe M
 100 g Butter
 250 ml Sprudelwasser
 200 g Mehl
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl in eine Schüssel geben und einem Ei, einer Prise Salz sowie etwas Sodawasser zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Der Teig sollte Blasen werfen und schwer vom Löffel fließen. Kurz ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder vom Brett in das Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Spätzle darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Ei verquirlen und zu den Spätzlen in die Pfanne geben. Kurz stocken lassen. Petersilie fein hacken, unterheben und die Butterspätzle direkt servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.