

# HÄUSLBAUER MESSE GRAZ

22.-25. Jänner 2026 | 10.00-18.00 Uhr

## Paprikahendl

**12 Stk Weidehuhnflügerl von Hütter aus Krusdorf im Vulkanland**  
**3 El glattes Weizenmehl von der Poschmühle aus Hartberg**  
**250 ml Schmand von der Sennerei Leitner aus dem Almenland**  
**2 Stk Knoblauchzehen**  
**1 l Hühnersuppe**  
**1 TL Paradeismark vom Gemüsehof Buchgraber aus der Oststeiermark**  
**40g Paprikapulver edelsüß**  
**6 EL Rapsöl**  
**500g Zwiebel**  
**Salz aus dem Salzkammergut**  
**Pfeffer schwarz**  
**Majoran**

Zwiebeln schälen und kleinwürfelig schneiden. Die Hühnerflügerl eingliedrig portionieren. Das dicke Teil des Flügels zu einem Schenkel abziehen.

Hühnerflügel salzen, pfeffern, in Öl beidseitig anbraten und aus der Pfanne heben.

Im Bratrückstand Zwiebel unter Rühren goldgelb rösten.

Paprikapulver und Paradeismark einrühren und kurz mitrösten. Suppe zugießen und aufkochen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Majoran, zerdrücktem Knoblauch und abgeriebener Zitronenschale würzen.

Hühnerflügel einlegen, Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch bei geringer Hitze 35 Minuten dünsten. Flügerl herausheben. Schmand oder Sauerrahm mit Mehl verquirlen und in die Sauce rühren. Sauce ca. 4 Minuten köcheln und mit einem Stabmixer pürieren. Hühnerflügel in die Sauce legen und kurz ziehen lassen. Paprikahendl mit den Nockerln (oder ebenfalls sehr köstlich – mit Nuss-Spätzle) anrichten.

In Kooperation:

GENUSS  
AB HOF



VERBAND DER KÖCHE  
ÖSTERREICHS  
Steiermark



## Steirische Kartoffelspätzle

**400g glattes Mehl von der Poschmühle aus Hartberg**  
**40g Bauernbutter von der Sennerei Leitner aus dem**  
**Almenland oder vom Froihof aus Fischbach**  
**2 Bioeier vom Aroniahof Kober aus dem Ilztal**  
**4 gekochte Erdäpfel**  
**250 ml Heumilch von der Sennerei Leitner aus dem**  
**Almenland**

Mehl zerlassene Butter und Eier in eine Schüssel geben. Die gekochten Erdäpfel fein reiben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Milch zugießen, Masse zu einem glatten Teig abschlagen. Salzwasser aufkochen. Teig durch ein Nocherlsieb in das kochende Wasser drücken, dabei öfter umrühren. NOcherl ca 90 Sekunden kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. In Butter schwenken und salzen.

In Kooperation:

