

Chicken-Erdnuss Eintopf

(Kenia)

Zutaten für 4 Personen

Curry

2		Kardamomkapseln	Aufbrechen, Samen in Mörser geben
2		Chillischoten, getrocknet	
1	TL	Meersalz, grob	
1	TL	Pfefferkörner, schwarz	
½	TL	Korianderkörner	Alle Zutaten im Mörser pulverisieren
¼	TL	Ingwerpulver	
¼	TL	Nelkenpulver	
¼	TL	Muskatnuss, gerieben	
½	TL	Kurkumapulver	Alle Zutaten zu einem Currypulver vermischen

Zubereitung

ca. 1.2	kg	Poulet	In 8 Teile zerlegen, mit der Hälfte des Currypulvers einreiben.
4	EL	Erdnussöl	Erhitzen, Poulet portionenweise goldbraun anbraten, beiseite stellen
1		Zwiebel	Fein hacken
3		Knoblauchzehen	Fein hacken, in heissem Öl kurz andünsten
4		Karotten	In Scheiben schneiden, begeben
			Poulet und restliche Gewürzmischung zugeben
1		Lorbeerblatt	Begeben
3	dl	Hühnerbouillon	Begeben, 10 Min. zugedeckt schmoren
350	g	Kartoffeln	Schälen, in kleine Würfel schneiden
4	EL	Erdnusscreme	Mit Kartoffeln zu Poulet geben
0.5-1	dl	Wasser	Bei Bedarf begeben, 15 Min. zugedeckt schmoren, gelegentlich wenden
150	g	Erbsen, TK	Begeben, 10 Min. zugedeckt schmoren

Servieren

			Chickeneintopf auf Teller anrichten
2		Eier	Hart kochen, vierteln, Eintopf garnieren
75	g	Erdnüsschen (Apéro)	Ohne Fett hellbraun rösten, über Eintopf geben.

Tipp

1 rote Peperoni in Streifen schneiden und mit Kartoffeln begeben
Anstelle von einem ganzen Poulet nur Schenkel verwenden