

Chicken pikant (Indonesien)

Zutaten für 4 Personen

4-6		Pouletoberschenkel	Haut abziehen
1		Zwiebel, mittelgross	
2		Gewürznelken	Zwiebel spicken
		Salz	
1		Lorbeerblatt, klein	
4		Pfefferkörner	
7	dl	Wasser	Gewürz mit Wasser aufkochen, Pouletschenkel begeben und 30 Min. köcheln. Schenkel herausnehmen, Brühe absieben und auffangen, entfetten
30	g	Bratbutter	Pouletschenkel kurz braten bis sie gebräunt sind, warm stellen
40	g	Mehl	In Pfanne (Sauteuse) mit etwas Butter goldgelb rösten vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen. Mit 5 dl Brühe langsam unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze mit Schwingbesen zu sämiger Sauce schlagen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Falls notwendig (Knollenbildung), durch Sieb streichen.
2	EL	Curry	
½		Zitrone	Saft
4	EL	Rahm	
2	EL	Ingwerpulver	
1	EL	Mango-Chutney	Im Cutter zerkleinern
		Cayennepfeffer	Sauce mit Gewürzen abschmecken, Pouletschenkel hinein geben, warm servieren.

Asiatische Gewürze:

Thanh Hung AG
Wehntalerstr. 280
8046 Zürich-Affoltern