



Hähnchen in orientalischer Erdnusssoße

Description

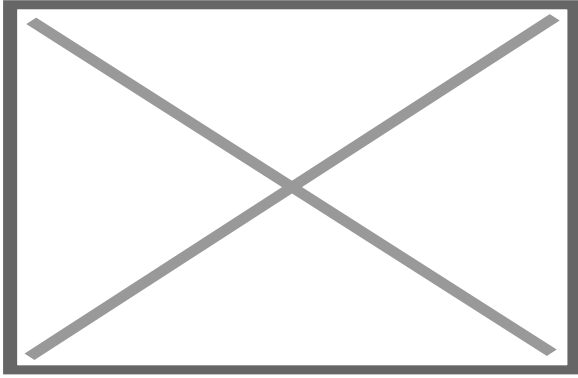
Zutaten
4Portionen

450 g Hähnchenbrust
1 große Zwiebel(n)
150 g Erdnussmus oder Erdnussbutter
2 EL Sesamöl
1 Dose Tomate(n), stückige
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Garam Masala
Pfeffer
Chiliflocken
½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in Sesamöl anbraten. Dazu die gewürfelten Zwiebeln geben und immer wieder rühren, bis alles leicht Farbe bekommt. Garam masala darüber streuen und etwas anschwitzen. Mit den Tomaten ablöschen und das Erdnussmus ebenfalls unterrühren. So viel Gemüsebrühe dazugeben, dass es eine schöne Soße ergibt. Mit Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Wenn die Brühe nicht sehr salzig war, ggf. auch noch mit Salz abschmecken. Alles zusammen so lange köcheln lassen, bis das Hähnchenfleisch gegart ist.

Vor dem Servieren noch frisch geschnittene Petersilie darüber streuen. Dazu passt gut Reis, Hirse, Ebley oder einfach Baguette.



Category

1. GeflÄ¼gel

Date Created

MÄrz 11, 2020

Author

jeanny

default watermark