

Hähnchen in Erdnuss - Soße

Zutaten für 4 Portionen, (**Internet**)

1		Hähnchen, küchenfertig	zerteilen und von allen Seiten anbraten. Die Hähnchenteile herausnehmen und die
2		Zwiebel(n), gehackt	und
2		Zehe/n Knoblauch, gehackt	und
1	Bund	Suppengrün, gehackt	anbraten.
3		Tomate(n), oder ersatzweise 1 Dose Pizzatomen	würfeln und ebenfalls kurz anschmoren. Die Hähnchenteile dazugeben und mit Wasser oder Brühe aufgießen. 15 Minuten schmoren lassen. Dann
2	EL	Erdnussbutter	einrühren. Würzen mit
		Chili, Curry, Pfeffer und ggf. Salz	und 5-10 Minuten köcheln lassen
1		Paprikaschote(n), rote, in Streifen	dazugeben. Diese sollten knackig bleiben, daher nicht mehr lange kochen lassen.

Dazu schmeckt Reis (z.B. Basmatireis) oder wie in Kamerun Couscous.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Schmeckt lecker! Die Soße kann gut noch „gestreckt“ werden und dürfte dadurch eher „kamerunischer“ werden: also eher etwas mehr Erdnussbutter zugeben und ca 1,5 l Wasser bzw. Brühe zugeben. Für die Brühe kann man afrikanische Brühwürfel nehmen (Honey-cubes) oder aber stattdessen deutsche Brühe und eine Prise Zucker zugeben.