

## Jollof Rice Pottage (Jollof Reis Eintopf)

### Auntie Kate's Cookery Book

500-600	g	Hühnerfleisch	und	
500	g	gepökeltes Schweine- oder Rindfleisch		Fleisch würzen und in Wasser kochen, bis die Brühe fast verkocht ist.
1	Stück	große Zwiebel	und	
1-2	Stück	Paprikaschote	und	
2	Stück	frische Tomaten		waschen, schälen (Zwiebel) und zerkleinern.
1	Stange	Lauch	und	
		Erbsen <b>oder</b> Kohl <b>oder</b> grüne Bohnen		waschen und zerkleinern
250	ml	Erdnuss-Öl		erhitzen, Fleisch anbraten, bis es goldbraun ist. Die Zwiebeln zugeben und anbraten. Die anderen zerkleinerten Zutaten zugeben, dann
		Salz		, Lauchstücke, Brühe und Wasser zugeben. Gut umrühren und zum Kochen bringen.
1250	g	Reis		zugeben und vorsichtig über mittlerer Hitze kochen, bis das Wasser verdampft. Die Hitze reduzieren, das Gericht mit Wasser besprengen und köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Kohl; Erbsen oder Bohnen vorbereiten und zugeben. Vorsichtig unterrühren und weiterköcheln. Wenn der Reis gar ist und das Fleisch weich, die Hitze reduzieren, bis der Reis trocken ist. In eine Schüssel geben, mit hartgekochten Eiern dekorieren und heiß servieren.

*hab ich noch nicht ausprobiert*