

Mit Kokosmilch Mariniertes Huhn in Tomatenbrühe

Vorbereitungszeit: 105 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel



Zutaten

- Hühnerkeulen: 4
- Knoblauchzehen: 2
- Kokosmilch: 200 ml
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Petersilie: nach Belieben
- Räucherpaprika: 8 gr
- Salz und Pfeffer: nach Belieben
- frischen Chili: 10 gr
- frischer Ingwer: 10 gr

Vorbereitung

1. Die Hühnerkeulen einschneiden und 1 Stunde lang mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch, Räucherpaprika, frischem Ingwer, frischem Chili, Petersilie und Kokosmilch marinieren.
2. Die Keulen dann bei starker Hitze anbraten, die Marinade zugeben und bei schwacher Hitze 20/30 Minuten garen.
3. Das gegarte Huhn aus der Sauce nehmen, zu dieser die **Pomito Passierte Tomaten** hinzufügen und bei starker Hitze ziehen lassen.
4. Alles zusammen mischen und frischen Chili, Petersilie und Ingwer dazugeben.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten
300 gr

