

# Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird



Foto von Ilonka Drabik

(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekanntem Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezeptordner wurde umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef

## **Zutaten:**

2 gehackte Zwiebeln

Knoblauch nach Belieben

600 g geschneitztes Hähnchenfleisch

2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)

1 TL Salz

Pfeffer

$\frac{1}{2}$  TL Kurkuma

Zimt nach Belieben

$\frac{1}{2}$  TL Pili-Pili (Chilipulver)

1 Dose Tomatenmark

1 große Tomate

1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

## **Zubereitung:**

1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in

- Sesamöl bei 140°C mit Röhrelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
  3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
  4. Mit heißem Wasser aufgießen.
  5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
  6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

---

## Kokos - Curry - Hähnchen



Rezept und Foto von Soraya Nett

**Zutaten:**

- 3-4 Karotten, fein geschnitten in Scheiben
- 1 Stange Zitronengras (alternativ Zitronengraspulver)
- 1 St. Ingwer (30g), fein würfeln
- 2 Knoblauchzehen, pressen
- 1 Zwiebel, fein würfeln
- 1-2 rote Chilischoten ( oder 2 TL getr. Chili)
- 2 EL Curry
- 500g Hähnchenfleisch, in Stücke schneiden
- Salz , Pfeffer
- 1 Dose Kokosmilch
- 375 ml Wasser
- 2 TL Gemüsebrühepulver

**Zubereitung**

Zwiebel mit Ingwer und Knoblauch in 2 El Öl andünsten ca 4 Min., bei 110°C mit dem Flexirüher und Rührstufe 1 .

Fleisch dazugeben und das Rührkochelement aufstecken. Bei Intervall 3 ca 10 Min. anbraten mit 105°C.

Karotten zugeben und weiter 5 Min kochen lassen.

Gewürze (ausser Curry) zugeben und 2 Min weiterkochen.

Curry einstreuen und 3 Min. weiterkochen

Mit Kokosmilch und Wasser aufgiessen und 10 Min. kochen lassen.

Dazu passt Reis



Fotos und Rezept von Soraya Nett