Rezept

Hähnchen auf ostafrikanische Art

Ein Rezept von Hähnchen auf ostafrikanische Art, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Hähnchenschenkel (je ca. 200 g)
- **4** Knoblauchzehen
- **2 EL** Butterschmalz
- Pfeffer
- **2 EL** edelsüßes Paprikapulver
- **400 ml** Hühnerbrühe
- **50 g** Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)
- **2** dicke Gemüsezwiebeln
- **2** Möhren
- Salz
- **4** kleine getrocknete Chilischoten
- **3 TL** Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- **100 ml** Rotwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel durchs Gelenk halbieren, kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Gemüsezwiebeln, Knoblauch und die Möhren schälen, alles ganz fein würfeln.

2. In einer Schmorpfanne das Butterschmalz erhitzen, die Hähnchenschenkel salzen und pfeffern, bei mittlerer Hitze rundum in ca. 10 Min. braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben und die Gemüsewürfel bei kleiner Hitze in ca. 15 Min. braun rösten. Die Chilischoten zerbröseln und dazugeben, Paprikapulver und Garam Masala zugeben, Brühe und Wein angießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. schmoren lassen.

3. Die Hähnchenschenkel in die Sauce legen, weitere 30 Min. zugedeckt garen, ab und zu wenden. Die Schokolade hacken und in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.