

Rezept

# Scharfes Huhn

Ein Rezept von Scharfes Huhn, am 04.10.2023

## Zutaten

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>1</b> kleines Huhn (etwa 1 kg)        | <b>50 g</b> frischer Ingwer |
| <b>4</b> Knoblauchzehen                  | <b>2</b> Tomaten            |
| <b>1</b> Stiel frische Minze             | 4-5 EL Öl                   |
| <b>3</b> Lorbeerblätter                  | <b>2 TL</b> Kreuzkümmel     |
| <b>2 EL</b> grob gemahlene Pfefferkörner | <b>2 EL</b> Zitronensaft    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Das Huhn häuten und in 8 Stücke schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken.

---

2. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, den Stielansatz entfernen. Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.

---

3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Lorbeerblätter, den Kreuzkümmel und den Pfeffer darin etwa ½ Min. bei mittlerer Hitze anrösten. Die Hühnchenstücke und den Knoblauch dazugeben und 10 Min. rundherum anbraten.

---

4. Die Minze, die Tomatenstücke und den Ingwer untermischen und 10-15 Min. bei mittlerer Hitze offen kochen lassen, bis das Fleisch gar ist.

---

5. Vor dem Servieren mit dem Zitronensaft abschmecken.