

Rezept

Scharfes Huhn

Ein Rezept von Scharfes Huhn, am 23.04.2024

Zutaten

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