

Mit Kokosmilch Mariniertes Huhn in Tomatenbrühe



Zubereitungszeit: 105 min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (2 Personen)

- Pomito L+ Passierte Tomaten 500g 300 gr
- **Zutaten**
 - frischen Chili 10 gr
 - frischer Ingwer 10 gr
 - Hühnerkeulen 4
 - Knoblauchzehen 2
 - Kokosmilch 200 ml
 - Natives Olivenöl extra nach Belieben
 - Petersilie nach Belieben
 - Räucherpaprika 8 gr
 - Salz und Pfeffer nach Belieben

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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 L+** hinzufügen und bei starker Hitze ziehen lassen.
4. Alles zusammen mischen und frischen Chili, Petersilie und Ingwer dazugeben.