



## MAISHENDLBRUST MAFE MIT ERDNUSSSAUCE

In diesem afrikanischen Eintopf wird das Hähnchen um den feinen Erdnuss-Geschmack bereichert. Das köstliche Gericht garantiert exotischen Genuss vom Feinsten mit angenehmer Schärfe.

Rezept für 4 Personen

Art: Hauptgericht, Fleisch

AFRO Spice: Red Curry

Zubereitungsdauer: 30 bis 40 Minuten

Aufwand: mittel

### ZUTATEN

- 4 Maishendlbrüste
- 5 Schalotten
- 1 Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- 150 g Erdnussbutter
- ½ TL AFRO Spice Red Curry
- ¼ TL Paprikapulver
- 3 Lorbeerblätter
- 5 EL Erdnussöl
- 500 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Schalotten in kleine Würfel schneiden und mit dem gesalzenen Hühnerfleisch 3 bis 5 Minuten im Öl anbraten. Mit Wasser aufgießen, die Chilischote und die Lorbeerblätter hinzufügen. 15 Minuten zugedeckt kochen lassen, danach das Tomatenmark unterrühren.

Die Erdnussbutter mit ein paar Löffeln Suppe vermischen und begeben. Mit AFRO Spice Red Curry, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen bis sich auf der Oberfläche eine Ölschicht absetzt. Bei Bedarf nochmals abschmecken.

Mit Couscous oder Reis servieren.

