



Huhn in Kokossauce

- 1 Poularde (etwa 1,3 kg)* unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, in einen Topf geben
- 600 ml Kokosmilch (Konzentrat)* angießen, mit
Salz würzen, zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen
die Poularde herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, warm stellen
die Kochflüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen
- 5 Knoblauchzehen* abziehen, mit
1 Eßl. Kümmel
1 Eßl. Koriander
4 Pfefferkörnern
1 Eßl. Erdnüssen in einem Mixer zerkleinern
- 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)*
1 Eßl. Fischsauce
2 Teel. Chilipulver
2 Eßl. Soja-Sauce
1 Eßl. Shrimps-Paste
1 Teel. Zucker unterrühren, in die kochende Brühe geben, umrühren
die Flüssigkeit nochmals sämig einkochen und mit Salz abschmecken
das Hühnerfleisch auf einer Platte anrichten, mit der Sauce übergießen
- Tip:* Safranreis dazu reichen.