



Huhn in Kokossauce

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