

WEST AFRICAN PEANUT CHICKEN*

Serviert 4 bis 6 Personen

- 8 Hähnchenkeulen
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 1 rote oder grüne Chili, in Scheiben geschnitten und gesät
- 2ml Kurkuma-/Gelbwurz
- Blätter aus einem kleinen Bund Thymian
- 400g Dose geschälte Tomaten, in ihrem Saft gehackt
- 250ml Sahne
- 250ml Hühnerbrühe
- 100g geröstete und gesalzene Erdnüsse, grob gehackt

Das Hähnchen häuten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hähnchen überall leicht bräunen. Aus der Pfanne nehmen und Beiseite stellen.

Die Zwiebeln in die Pfanne geben (bei Bedarf mit etwas mehr Öl) & bei mittlerer Hitze bis golden bräunen. Chili, Kurkuma, Thymian, Tomaten, Sahne & die Hälfte der Erdnüsse dazugeben. Das Hähnchen in die Pfanne geben, abdecken & bei sehr sanfter Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist.

Das Hähnchen auf eine warme Servierplatte geben. Wenn nötig, kochen Sie die Sauce ungedeckt, um es ein wenig zu verdicken, dann über das Hähnchen gießen. Mit den restlichen Erdnüssen garnieren und mit Reis servieren.

Quelle: "Tortoises & Tumbleweeds*" von Lannice Snyman - renommierte Food-Autorin, kulinarische Legende und Familienfreundin, die am 09. Mai 2010 verstorben ist. Ihr Vermächtnis wird von ihrer Tochter, Tamsin, weitergeführt und lebt auch in ihren fantastischen Rezeptbüchern weiter, die eine wahre Hommage an die südafrikanische Kochkultur sind. www.tamsinsnyman.com

**Gewinner eines "Gourmand World Cookbook Awards for Culinary Travel"*