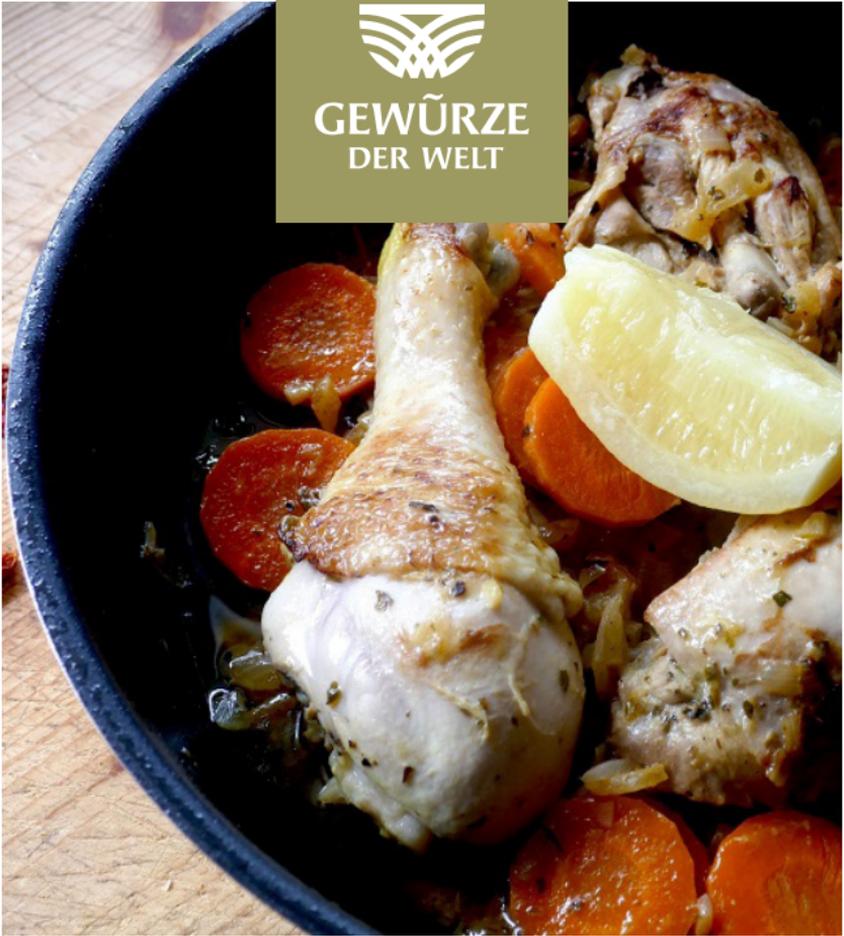




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 185

Yassa

## Zutaten für 2 Personen

- 100 ml Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 2 Hühnerkeulen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
-  ½ Salzzitrone
- 2 EL Limettensaft
-  1 TL Paradieskörner, grob gemörsert
-  2 Lorbeerblätter
-  1 EL Orangensenf
-  4 Vogelaugenchili
-  1 TL Oregano
-  1 TL Thymian
-  afrikanisches Perlensalz
-  Voatsiperifery Pfeffer
-  2 EL Olivenöl
- 2 Karotten

## Rezept

Zwiebeln und Knoblauch würfeln, die Salzzitrone sehr fein hacken. Alle Zutaten (außer den Karotten) mit den Hühnerteilen in einer Schüssel mit den Händen sehr gut vermischen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Hühnerteile kräftig von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Marinade in die Pfanne geben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Karotten in Scheiben schneiden und dazu geben. Die Hühnerteile auf der Sauce verteilen, den Deckel auflegen und 45 Minuten garen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen löst. Mit Reis oder Os-hiwambo servieren.

**Guten Appetit!**