



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 208

Akoho sy Voanio aus Madagaskar



20 Minuten



30 Minuten



50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 g Hühnerbrust

4 EL Kokosöl

4 große Tomaten

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 cm Ingwer

1 Dose Kokosmilch

 0,5 g Safran

 2 EL Gado Gado

 ½ TL Muscovadozucker

 Meersalz

 schwarzer Pfeffer

Rezept

Das tropische Klima in Madagaskar sorgt für ein reichhaltiges Angebot an Obst und Gemüse. Physalis, Papaya, Ananas gedeihen prächtig und auch Erdbeeren wachsen ganzjährig unter diesen optimalen Bedingungen. Trotzdem ist Fleisch auf dem Herd allgegenwärtig. Es muss aber nicht immer die besondere Rinderart Zebu sein. Die Madagassen lieben auch Hähnchen. Gegrillt auf Spießen oder eben auch in einem Eintopf wie diesem. Den asiatischen Einflüssen auf die madagassische Küche folgend, haben wir Kokosmilch und Gado Vado in dieses Rezept geschummelt. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Kokosöl erhitzen, das Fleisch kurz von allen Seiten anbraten und anschließend beiseitestellen. In einem Topf mit kochendem Wasser die Tomaten kurz überbrühen, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Haut abziehen und die Tomaten fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer sehr fein würfeln. Den Topf zurück auf den Herd stellen und 2 EL Kokosöl erhitzen. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Ingwer darin 3 Minuten anrösten. Die Tomaten hinzufügen, gut umrühren und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch in den Topf geben und die Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Das Huhn hinzufügen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Guten Appetit!**