



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 11

Doro Wat



4 Stunden



1 Stunde



5 Stunden

Zutaten

4 große Hähnchenschenkel
Saft von 1 Zitrone
2 Zwiebeln
2 Tomaten
2 Karotten
2 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer

Butterschmalz
ca. 200 ml Wasser
4 hartgekochte Eier
Friskhäse
Ingera (äthiopisches
Fladenbrot)



2 TL scharfes Paprikapulver



3 EL Berbere

Rezept

Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und ca. 4 Stunden in Zitronensaft marinieren. Eier hart kochen. Zwiebeln, Tomaten und Karotten klein schneiden, Ingwer und Knoblauch fein hacken. Zwiebeln in einem großen Topf mit dem Butterschmalz glasig dünsten, Tomaten, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Gewürze dazu geben. (Achtung! Nicht zu heiß werden lassen, da sonst das Paprikapulver bitter wird!) Mit Wein und Wasser löschen und kurz köcheln lassen. Hähnchenschenkel ohne den Saft in die Soße geben, bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde weiter köcheln lassen. Hartgekochte Eier schälen, mit der Gabel rundherum einstechen und 15 Minuten vor Ende der Garzeit in die Soße geben. Mit Berbere und Salz abschmecken. Mit Friskhäse auf dem Ingera anrichten.

Guten Appetit!