## **Pomito**

# Mit Kokosmilch Mariniertes Huhn in Tomatenbrühe



Vorbereitungszeit: 105 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

#### **Zutaten**

Hühnerkeulen: 4Knoblauchzehen: 2Kokosmilch: 200 ml

• Natives Olivenöl extra: nach Belieben

Petersilie: nach BeliebenRäucherpaprika: 8 gr

• Salz und Pfeffer: nach Belieben

frischen Chili: 10 grfrischer Ingwer: 10 gr

#### Für dieses Rezept haben wir verwendet:

L+ Passierte Tomaten 300 gr



### Vorbereitung

- 1. Die Hühnerkeulen einschneiden und 1 Stunde lang mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch, Räucherpaprika, frischem Ingwer, frischem Chili, Petersilie und Kokosmilch marinieren.
- 2. Die Keulen dann bei starker Hitze anbraten, die Marinade zugeben und bei schwacher Hitze 20/30 Minuten garen.
- 3. Das gegarte Huhn aus der Sauce nehmen, zu dieser die *Pomìto Passierte Tomaten* hinzufügen und bei

starker Hitze ziehen lassen.

4. Alles zusammen mischen und frischen Chili, Petersilie und Ingwer dazugeben.