

Kuku Paka - Hühnchen an Kokos-Curry Sauce

Kuku Paka ist ein afrikanisches Curry-Gericht auf Kokosnussbasis. Kuku bedeutet auf Suaheli "Hühnchen". In Tansania wird das Hühnchen auf dem Grill zubereitet, wodurch es den typischen rauchigen Geschmack erhält. Es gibt natürlich verschiedene Zubereitungsarten. Vegetarier können dieses Gericht sehr gut auch mit Gemüse zubereiten.

Rezept für 4 Personen

Zutaten Hühnchen

- Je 4 Hühnchenober- und Unterteile (bei guten Essern würde ich 3 Hühnchenteile anbieten)
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz

Zutaten für Curry-Kokos Sauce

- 600 g Pelati
- 6 dl Kokosmilch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 daumengrosses Stück Ingwer
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Salz
- ½ Zitrone (Saft)
- evtl. frischer Koriander



Beilagen:

- Basmati-Reis
- 6 Chapati (Fladenbrot - hier ein [tansanisches Rezept](#) für Motivierte)

Zubereitung

- Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und fein hacken
 - Ingwer schälen und sehr fein hacken
 - Hühnchenteile mit Küchenpapier abtupfen, mit Pfeffer und Salz einreiben
 - Öl in Bratpfanne erhitzen und die Hühnchenteile darin portionenweise rundherum scharf anbraten. Die Haut sollte kross sein
 - Fleisch aus Bratpfanne nehmen, auf Teller geben und diesen mit Alufolie zu decken. Alles beiseite stellen
 - Gehackte Zwiebeln in Bratpfanne anschwitzen und den gehackten Knoblauch und Ingwer beigegeben
 - Chili, Kurkuma, Kreuzkümmel dazugeben und kurz weiterkochen
 - Gehackte Tomaten und Kokosmilch dazugeben und alles gut verrühren
 - Zitronensaft dazugeben
 - Hühnchenteile hinzufügen und alles ca. 15 Minuten zugedeckt weiterköcheln lassen. Anschliessend ohne Deckel nochmals ca. 15 Minuten weiterköcheln, bis die Sauce etwas eingedickt ist
 - In der Zwischenzeit Basmati-Reis kochen und die Chapati in Alufolie einpacken und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen für 5 Minuten aufwärmen.
- Servieren:**
- Hühnchenteile und Sauce mit einer Portion Reis und einem Chapati auf Teller geben, mit feinem Koriander dekorieren.

En Guete!