



MJPics Fotografie



Hähnchenkeulen in Kokosmilch

## Sambal mit Huhn

Rezept aus Malaysia

### Köstliches Sambal mit Huhn

...leckere aromatische Hähnchenkeulen in Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen und die Zubereitung für Sambal mit Huhn

- 8 Hähnchenkeulen á 150g
  - 1 Zwiebel
  - 1 Stück frischen Ingwer ca. 3cm
  - 1 Stängel Zitronengras
  - 6 frische Macadamianüsse
  - 1 TL Kurkuma (Gelbwurzwürz)
  - 1 EL Palmzucker-ersatzweise brauner Zucker
  - 2 TL Sambal Oelek
  - 3 EL Rapsöl
  - 400 ml Kokosmilch
  - Salz
  - 2 EL Limettensaft
  - 1/2 Bund Koriander
1. Die Hähnchenkeulen nach Belieben häuten, kurz waschen, im Gelenk zerteilen und trocken tupfen. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Zitronengras waschen, putzen, das untere Ende flachklopfen und sehr fein hacken. Die Nusskerne mahlen.
  2. Zwiebel, Ingwer, Nüsse, Kurkuma, Zitronengras, Zucker und 1TL Sambal Oelek miteinander vermischen.
  3. Einen Wok oder einen Bräter erhitzen und dann das Öl hinzugeben. Die Gewürzmischung dazugeben und kräftig rühren. Die Hähnchenkeulen hinzugeben und langsam auf mittlerer Hitze anbraten, dabei häufig wenden, bis die Keulen mit der Gewürzpaste überzogen sind. Das duftet herrlich!
  4. Die Kokosmilch angießen, alles aufkochen und mit halb aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze ca. 40-45 Min. schmoren. Ab und zu umrühren.
  5. Die Soße mit Salz, dem restlichen Sambal Oelek und 1-2 EL Limettensaft abschmecken. Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Das fertige Sambal damit bestreuen und servieren.

♥ Guten Appetit ♥