

Chicken Yeboah

Roter Reis mit Knobi-Hähnchen (für 4 Fans)

Einkauf

4-6 Hähnchenbrüste
400g Langkornreis
2 rote Paprika
8 Tomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
50g Krabben (getrocknet/gemahlen)
1 Tasse Hühnerbrühe
1/2 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 rote Chilischote
Koriander
Paprika (edelsüß)
Salz

Zubereitung

Reis knapp gar kochen. Tomaten häuten, Paprika putzen, in kleine Stücke schneiden und mit der Hälfte der Tomaten pürieren. Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe mit Öl andünsten, Tomatenmark hinzufügen und umrühren. Das Püree und die Brühe hinzugeben und ca. 6 Min. köcheln lassen. Anschließend gemahlene Krabben, Gewürze, restliche (gewürfelte) Tomaten dazugeben. Abschmecken, Reis beifügen und gar kochen, mit gehacktem Koriander garnieren.

Die restlichen beiden Knoblauchzehen in Stifte schneiden. Hähnchenbrust mit Salz und Paprika würzen, mit einem spitzen Messer 4-5 mal anstechen, Knoblauchstifte einstecken und in Olivenöl braten.





»Soll ich etwa
ein Lagerfeuer im
Wohnzimmer machen?«

**Anthony Yeboah auf die
Feststellung, er wohne
wie ein deutscher
Musterbürger**

