

Chicken Doro Wat (Stew)

| | | |
|-----------|---------------------------------|--|
| 1. | Fleisch | |
| 1,5 kg | Hähnchenkeulen, ohne Haut | salzen, mit |
| | Zitronensaft | bedecken, 30 – 60 Min. marinieren |
| 2. | Kulet | |
| 1,5 kg | Zwiebeln | fein hacken, im Topf (ohne Fett und ohne Wasser!) andünsten dann unter Zugabe sehr kleiner Mengen Wasser unter ständigem Rühren weiter dünsten (30 – 60 Min.). Es sollte eine cremige Paste entstehen. Die Berbere – Gewürzmischung zugeben. |
| 3. | Berbere – Gewürzmischung | |
| 1 TL | Ingwer, fein gehackt | Im Mörser zusammen zerkleinern mit... |
| ½ TL | Kardamomsamen | - |
| ½ TL | Bockshornkleesamen | - |
| ¼ TL | Piment | - |
| ½ TL | Koriandersamen | - |
| | | anschließend alle Gewürze in einer großen Pfanne unter Rühren ein paar Minuten rösten |
| ¼ TL | Nelke, gemahlen | |
| ½ TL | Zimt, gemahlen | |
| ½ TL | Muskatnuss | |
| 2 TL | Salz | |
| 2 TL | Cayennepfeffer | etwas später hinzugeben, 10 Min. rösten |
| 2 TL | Paprika, edelsüß | |
| 6 | Knoblauchzehen, angedrückt | |
| 4. | Stew | |
| 280 g | Tomatensauce Salz, Zucker | Zum Kulet hinzugeben, aufkochen, evtl. etwas Wasser dazugeben, mit abschmecken die Hähnchenkeulen zugeben, mit Sauce bedecken, 30 – 40 Min. bei geschlossenem Deckel garen, ab und zu umrühren |
| 4 | Hartgekochte Eier | Zufügen, nochmals 10 Min. durchkochen |