

Coq au Coco - Kokos-Hähnchen-Traum

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

1/2 TL	Cayennepfeffer	1 TL	Paprikapulver
2 EL	Pflanzenöl	3 Stück	Zwiebeln
2 Stück	Knoblauchzehen	100 ml	Apfelsaft
400 ml	Kokosmilch	200 g	Erdnussbutter
1 Bd. (frisch)	Koriander	1 Stück	Limette
	Salz	2 Stück	Hähnchenschenkel

Zubereitung

-
1. Keulen im Gelenk halbieren und alle Teile rundherum mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen, Öl in einem Bräter erhitzen, Hähnchenteile darin 8 Min. anbraten, dabei einmal wenden.
 2. Inzwischen die Zwiebeln längs halbieren und dann in 1/2cm dicke Halbringe schneiden und zum Huhn geben, Knoblauch im Ganzen dazu geben, kurz mit braten.
 3. Apfelsaft, Kokosmilch und Erdnusscreme verrühren und zu den Keulen geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. schmoren.
 4. Inzwischen die Möhren schälen und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln, dann in 4 cm lange Stücke schneiden und zum Huhn geben, weitere 8-10 Min. köcheln lassen.
 5. Das Hähnchen klein schneiden und wieder zur Sauce geben, weitere 5 Min. köcheln lassen.
 6. Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, Koriander abzupfen und über die Keulen streuen. Limette in 8 Spalten schneiden und dazu servieren.