

Knuspriges Hähnchen in Erdnussbutter

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

700 g	Hähnchenbrust	150 g	Erdnussbutter
400 ml	Kokosmilch	2 EL	Sojasauce
1 TL	Chilipaste	100 ml	Wasser
2 EL	Fischsauce	3,5 EL	brauner Zucker
2 TL	Ingwerpulver	1 TL	Paprikapulver
	Saft von einer halben Zitronen		Öl
600 g	junge Kartoffeln	1	Knoblauchzehe

Zubereitung

In wenig Öl Knoblauch, Chilipaste und Ingwer anbraten. Dann Kokosmilch, Erdnussbutter, Wasser, Fischsauce und Zucker zugeben und 5 Minuten lang köcheln lassen.

Fleisch in Öl braten, bis es anfängt zu bräunen und anschließend mit Paprikapulver und Soja würzen. Danach etwas Limettensaft zugeben.

Die Soße zum Fleisch geben und in einer feuerfesten Form im Backofen weitergaren bis die Innentemperatur 70°C beträgt.

Junge Kartoffeln kochen und braten und mit dem Hähnchen servieren.