

Hähnchen auf türkische Art

Ausländische Küche » Türkische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Hähnchenkeule(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Butterschmalz
- » 3 EL Öl
- » 200g Zwiebel(n)
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 500g Tomate(n)
- » 200g Möhre(n)
- » 4 Paprika
- » 1 grüne Peperoni
- » 1 Prise Koriander
- » 1 Prise Piment
- » 1 Prise Nelken
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 TL Thymian
- » 1 TL Rosmarin
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 200g Gurke(n)
- » 400g Joghurt (natur)
- » 2 EL geh. Petersilie

Zubereitung

1. Fleisch abrausen, trockentupfen, am Gelenk zerteilen. Würzen, im Fett und 2EL Öl 10min braten. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, hacken. Tomaten häuten, vierteln. Möhren abrausen, schälen, in Stücke teilen. Paprika, Peperoni waschen, putzen, zerkleinern.
2. Fleisch herausnehmen. Zwiebeln, Hälfte des Knoblauchs im Bratenfett andünsten. Möhren, Paprika, Peperoni zufügen. Mit Salz, Pfeffer, übrigen Gewürzen, Thymian, Rosmarin würzen. Fleisch dazugeben, ca. 25min schmoren. Vor dem Servieren Lauchzwiebeln abrausen, putzen, in Ringe teilen, aufstreuen.
3. Gurke schälen, entkernen und raspeln. Mit Joghurt, Salz, Pfeffer, übrigem Knoblauch, Petersilie und 1EL Öl verrühren. Alles servieren.

Nährwerte: 520kcal/E34g/F34g/KH18g pro Portion

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

angelegt am: 30.01.2004

Rezept-Nr: 905

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke