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

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen, am Gelenk zerteilen. Würzen, im Fett und 2EL Öl 10min braten. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, hacken. Tomaten häuten, vierteln. Möhren abbrausen, 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 abbrausen, 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

angelegt am: 30.01.2004 Rezept-Nr: 905

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