

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 9-13 Uhr.

## Hähnchen in Erdnussauce

Zutaten für 4 Personen:	
4 große frische Hähnchenkeulen	2 vollreife Tomaten
2 Esslöffel Erdnussöl	250g geschälte Erdnuskerne
Salz	2 EL Erdnussbutter
2 große Zwiebeln	Cayennepfeffer
	1,5 L Hühnenbrühe

### Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen zerteilen.

Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen und die Schenkel hineingeben.

Salzen. Bei starker Hitze ca. 5 Minuten von beiden Seiten anbräunen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Zu den Schenkeln geben und bei starker Hitze weitere 3-4 Minuten braten.

Häufig wenden damit weder Fleisch noch Zwiebeln anbrennen.

Ist das Fleisch goldbraun, mit so viel Brühe ablöschen, dass die Schenkel bedeckt sind. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren.

Die Tomaten fein würfeln und zum schmorenden Hähnchen geben.

Die Erdnüsse mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Im Mixer oder auf dem Schneidbrett zu einer glatten Paste hacken.

Wenn das Fleisch gar ist, Erdnusspaste, Erdnussbutter und Cayennepfeffer dazugeben. Einige Minuten bei kleiner Hitze rühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Nochmals abschmecken und servieren.

Dazu wilden Reis reichen.