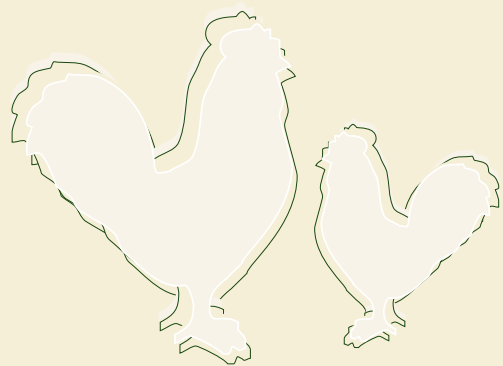
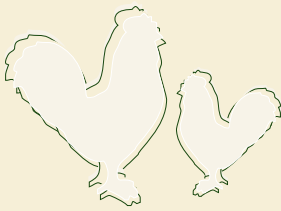




SCHARFES HÄHNCHENCHILI



Landgeflügel



SCHARFES HÄHNCHENCHILI

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|----------|--|
| 500 g | Hähnchenbrustfilet |
| Je 1 | rote, grüne und gelbe Paprikaschote |
| 1 | mittelgroße Zwiebel |
| 400 g | Kartoffeln |
| 3 EL | Olivener Öl |
| 1 Dose | Tomatenwürfel (400 g) |
| 200 ml | Hühnerbrühe |
| 300 ml | süß-scharfe Chilisauce |
| 2 kleine | Chilischoten (rot und grün) |
| | Salz |
| | Frisch gemahlener Pfeffer |



Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden (ca. 2cm x 2cm) und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten waschen und halbieren. Die Trennwände und Kerne sauber entfernen. Die Schoten in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und ebenfalls würfeln. Jetzt das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fleisch-, Kartoffel-, Zwiebel- und Paprikawürfel darin anbraten. Tomatenwürfel, Hühnerbrühe und Chilisauce hinzugießen, zum Kochen bringen und etwa 35 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen. Die Chilischoten abspülen, halbieren, entstielen und entkernen. Dann in Streifen schneiden.

Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Hähnchenchili geben. Das Hähnchenchili kann nach Belieben im Schärfegrad mit Sambal Oelek und Chilipulver angehoben werden.

Beilage: Baguette, Fladenbrot