

# Ostafrikanisches Huhn an Oldenburger Palme

**Für zwei Personen**

**Für das Huhn:**

500 g Hähnchen	250 g Zwiebeln	100 g Butter
1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer	1 EL Tomatenmark
2 Eier	1 TL Curry	1 Prise Zucker
Paprikapulver, frisch gemahlen	Muskat, gerieben	Salz

**Für den Grünkohl:**

250 g Grünkohl	100 g Zwiebeln	50 g Butter
2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{4}$ Knolle Ingwer,	1 Prise Muskat, gerieben
Currypulver	Salz	Pfeffer
weißer Pfeffer		

**Für den Joghurt-Dip:**

500 g Dickmilch	$\frac{1}{2}$ Gurke	2 Zweige Koriander
Salz	Pfeffer	

Die Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln klein würfeln und den Knoblauch mit der Messerseite zerdrücken. Den Ingwer schälen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in den Topf geben und goldbraun braten, mehrmals umrühren und nach und nach Wasser zugießen. Mit Tomatenmark, Salz und Paprikapulver würzen.

Das Hähnchen an den Gelenken in acht Stücke zerteilen und mit in den Topf geben. Mit geriebener Muskatnuss und Curry würzen. Den Topf zudecken und bei mittlerer Hitze garen lassen. Gelegentlich umrühren, bis die Hähnchenteile weich sind. Mit Zucker abschmecken und eventuell nachwürzen.

Eier in einem Topf hart kochen, anschließend schälen und mit in den Topf geben. Für den Grünkohl die Butter in einen Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in feine Streifen schneiden und Knoblauch mit der Messerseite platt drücken.

Ingwer schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in den Topf geben und bei schwacher Hitze dünsten. Den Grünkohl waschen, in Streifen schneiden, in den Topf geben und mit Salz, Muskat, Pfeffer und Curry abschmecken. Kochen lassen und eventuell nachwürzen.

Für den Joghurt-Dip die Gurke schälen und reiben. Die Dickmilch in eine Schüssel geben, die Gurken dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander hacken und unter den Dip mengen.

Das Ostafrikanische Huhn an Oldenburger Palme auf Tellern anrichten und servieren.

Yared Dibaba am 14. November 2016