

## Pfirsich-Huhn

### Für 4 Personen:

4 Hähnchenkeulen	2 Zwiebeln	1 kl. Ingwerwurzel
1 kl. Chilischote	1 Zitrone	3 EL Sojaöl
1 TL Kreuzkümmel	500 ml Kokosmilch	1 TL Koriander
1 TL Kurkuma	Minzblätter	4 Pfirsich-Hälften

Die Hähnchenkeulen filetieren, von der Haut befreien, halbieren oder dritteln und trocken tupfen. Zwiebeln und Ingwer schälen und würfeln.

Chili vom Stengelansatz befreien, längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Minze abbrausen, trockentupfen und hacken.

Zwiebel, Ingwer, Chili und Zitronenschale in 100 ml Kokosmilch pürieren und beiseite stellen.

Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma darin unter Rühren kurz anrösten. Die Hähnchenteile hinzuzufügen und unter Wenden etwa 3 Minuten anbraten. Das Zwiebel-Gewürz-Püree und die restliche Kokosmilch einrühren und bei sanfter Hitze 50 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Sauce dicklich eingekocht ist. Dabei die Hähnchenteile mehrmals wenden.

Die Pfirsichhälften in feine Spalten teilen und am Ende der Garzeit in die Sauce geben. Sauce mit Salz abschmecken und mit Minze bestreut servieren.

NN