

Chicken Potjiekos

Eintopf der über offenem Feuer in einem dreibeinigen, eisernen Topf gegart wird.

Hauptspeise



Zutaten für 6 - 8 Personen:

10 Hühnerteile	
2 Selleriestangen in Stücke geschnitten	15 ml Öl
250 g getrocknete Pfirsiche	10 ml Salz
2 Zwiebeln in Stücke geschnitten	500 ml Trockener Weisswein
1 Knoblauchzehe gepresst	5 Kartoffeln in Scheiben geschnitten
6 Karotten in Scheiben geschnitten	1 Zimtstange
5 Kartoffeln in Scheiben geschnitten	5 Pfefferkörner
	2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

In einem Potjiekos (Ersatzweise kann man einen grossen Kochtopf verwenden) über einem Feuer die Hühnerteile in Öl anbraten, bis sie eine braune Farbe angenommen haben.

Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und die Zwiebel glasig werden lassen.

Danach schichtet man Karotten, Kartoffeln, Sellerie und die getrockneten Pfirsiche hinein und würzt mit Salz.

Wein, Zimtstangen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einer Pfanne erhitzen und in den Potjiekos giessen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. für eine Stunde bis die Hühnerteile gar sind köcheln lassen.

Von Zeit zu Zeit prüfen ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, ansonsten etwas Wasser hinein giessen.

Vor dem Servieren die Zimtstangen, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner entfernen.