

# Curry Potjiekos

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

## Hauptspeise

### Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 kg Hühnerteile	30 ml Öl
3 Zwiebeln gehackt	1 TL Knoblauch gepresst
1 TL Ingwer gepresst	250 ml Wasser
500 g kleine Kartoffeln	3 TL Currypulver
2 TL Kurkuma	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

In einen Potjiekos (Ersatzweise kann man einen grossen Kochtopf verwenden), Öl erhitzen.

Die Hühnerteile mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in kleinen Portionen zur gleichen Zeit im Topf anbräunen und danach wieder entfernen und zur Seite stellen.

Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch im Öl anschwitzen, Fleisch hinzugeben und Kartoffeln hineinschichten.

Mit Curry Pulver und Kurkuma würzen, dann mit 250 ml Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für ungefähr 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Als Beilage serviert man am besten Reis und Bananen Scheiben (in Milch einlegen um die Farbe zu erhalten).

Oder mit frischen Pfirsich Scheiben.

Aber auf jeden Fall mit einem selbst gemachten Chutney!