



Was is(s)t die Mission –

...ist ein Missionskochbuch mit Rezepten aus der weiten Welt.

Inzwischen in mehreren Teilen erhältlich, finden Sie hier Rezepte auch für Gemeindeveranstaltungen.

Weitere Infos unter www.missionskochbuch.de

Beispiele für Rezepte aus Südafrika:

Chicken-Curry - (für 6 Personen)

Die Südafrikaner sind eine Nation der Griller. Zu vielen Anlässen trifft man sich mit Freunden und Familie und hält einen sogenannten Braai. Der Braai kann vielfältige Formen annehmen. Neben dem ja auch in Deutschland beliebten Grillen von Fleisch wird hier oft "potjiekos" (spricht sich peukiekos) gemacht. Darunter versteht man das Kochen in einem großen gußeisernen Dreibeintopf über den glühenden Kohlen. Das folgende Rezept ist als Rezept für potjiekos gedacht, kann aber auch problemlos auf dem Herd gekocht werden.

- 1,5 kg Huhn, in Stücke geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, klein gewürfelt
- 125 ml Rosinen
- 125 ml Kokosnussraspeln
- 1 EL Maizena
- 25 ml Öl
- 2 EL Butter
- 500 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Schlagsahne
- 12,5 ml Brandy
- 2 EL Currypulver
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL gemahlener Koriander
- Prise Zimt
- Prise Zucker
- 2 TL Salz

Die Butter im potjie (siehe Einleitung) schmelzen, Öl hinzufügen. Die Hühnerstücke und Zwiebeln in dem Öl und der Butter anbraten, bis sie goldbraun sind.

In einer Schüssel die Hühnerbrühe mit dem Salz, Curry, Kurkuma, Koriander, Rosinen, Kokosflocken, Zucker und Zimt vermischen. Diese Mischung langsam am Rand des potjie entlang zum Fleisch fließen lassen. Es ist wichtig, dass sich die Mischung dabei langsam erwärmen kann, sonst kann es passieren, dass einem das Fleisch zäh wird. Nun wird der Deckel auf den Potjie gesetzt und das Ganze ca. 45 bis 60 Minuten über den glühenden Kohlen gekocht. Es darf kein Feuer mehr unter dem potjie sein, sonst brennt der Inhalt an.

In einer Schüssel die Sahne, Maizena und den Brandy verrühren. Dann dem potjie beifügen und so die Soße andicken. Mit Reis und einem frischen Salat servieren.