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

Beispiel für ein Rezept aus Peru:

Aji de gallina
(Huhn in scharfer Nusssoße)

Zutaten:

- 1 Huhn oder ein halbes Kilo Hühnerbrust
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel Lorbeerblatt
- Salz
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Knoblauch
- 2 EL getrockneten Aji oder Cayennepfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 4-8 gehackte Walnüsse
- 8-10 Scheiben Toastbrot
- 1/4 l Kondensmilch oder Sahne
- Parmesankäse
- Eihälften
- Oliven

Huhn mit Knoblauch, Zwiebel, Lorbeer und Salz weichkochen und in kleine Würfel (2-3 cm) schneiden. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Mit Aji in Olivenöl dünsten; dann mit 2 Tassen Brühe ablöschen. Walnüsse und evtl. etwas Safran hinzufügen, ebenso das zerkleinerte Fleisch. Das Ganze unter Rühren köcheln lassen. Toastbrot (eventuell Rinde entfernen) in kleine Stücke reißen und in 1/4 Liter Brühe 5 Min. einweichen. Mit einer Gabel zu einem glatten Teig verarbeiten. Das eingeweichte Brot zum Fleisch geben. Zuletzt ca. 1/4 Liter Kondensmilch zugeben, so dass eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Parmesankäse überstreuen und mit Eihälften und eventuell Oliven verzieren.

Dazu werden Reis, Kartoffeln und Salat serviert.