

Rezept Erdnuss-Hühnertopf

Zu diesem Erdnuss-Hühnertopf eignet sich Couscous als Beilage.

Zutaten:

500 g Hühnerbrust
Salz
125 ml Hühnerbrühe
500 g Tomaten
150 g Erdnüsse, fein gemahlen
150 g Zucchini
Pfeffer
Rosmarin

Zubereitung:

Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz einreiben.

Die Hühnerbrühe in einen großen Topf geben und zum kochen bringen, anschließend die Hühnerbrust hinzufügen. Die Tomaten kurz mit einer Schaumkelle in das kochende Wasser halten, herausnehmen und sofort unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Haut der Tomaten sollte sich jetzt leicht abziehen lassen, ist dies geschehen, werden die Tomaten halbiert und zu dem Fleisch gegeben.

Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei kleiner Hitze die Hühnerbrust zunächst für 30 min köcheln lassen, dabei öfters umrühren.

In dieser Zeit die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Nach der ersten Kochzeit die Erdnüsse einrühren, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Schließlich noch die Zucchini dem Erdnuss-Hühnertopf zufügen und für weitere 10 min köcheln lassen.

Den Erdnuss-Hühnertopf nach dieser Zeit erneut mit den Gewürzen abschmecken.

Als Beilage eignet sich Couscous oder auch normaler Reis.

Wer den Erdnuss-Hühnertopf nicht ganz so „nussig“ mag, kann die Erdnüsse um die Hälfte reduzieren, so bleibt noch ein dezenter Erdnuss-Geschmack.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)

[Zurück zu den Suppen- und Eintopfrezepten](#)