

Seco de Pollo

„Trockenes Huhn“ / ECUADOR

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Würfel zerteilen. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Das Huhn in Öl anbraten, bis es goldbraun wird. Huhn aus dem Topf nehmen und in selbigem die Zwiebel glasig braten. Knoblauch und Pfeffer hinzugeben und ebenfalls anrösten, dann mit Hühnerbrühe ablöschen. Unter stetigem Rühren die kleingeschnittenen Karotten hinzufügen. Koriander zerkleinert zugeben, danach Erbsen und die kleingeschnittenen Kartoffeln. Schließlich das Huhn nebst einer Tasse Wasser wieder in den Topf geben und dort 20 Minuten köcheln lassen.

Das Seco de Pollo wird mit Reis serviert.

Zutaten für 6 Personen:

6 Hähnchenteile

3 Knoblauchzehen

1 Tasse geschnittene Zwiebel

2 Möhren

4 Teelöffel Paprikapulver

1 halbe Tasse Erbsen

Frischer Koriander

5 Kartoffeln

Salz, Cumin und Pfeffer nach Geschmack

Gekörnte Hühner-Brühe

Reis als Beilage



**Ohne Allergene und
Zusatzstoffe**