AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Lateinamerika

COLOMBO-POULETSCHENKEL



KURZ VORGESTELLT

Nach wenigen Handgriffen ist das Pouletgericht im Ofen. Bald zieht der Duft des Colombo, des fruchtigen Currypulvers der Antillen, durch die Küche. (+60 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Pouletschenkel	8 dl	Kokosmilch
2	Zwiebeln, gehackt	4 EL	Curry Colombo
1 Bd	Koriander, gehackt		Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C vorheizen. Pouletstücke waschen. Schenkel im Gelenk entzwei schneiden, salzen und pfeffern und in eine grosse Ofenform geben. Kokosmilch, *Curry Colombo*, gehackte Zwiebel und Koriander zusammenmischen und darübergiessen.
2. 60 Min. im Ofen backen. Pouletstücke 2-3 Mal mit der Sauce übergiessen.

TIPP: Mit Basmatireis servieren.

Rezept: Jean-François Mallet. Simplissime. 365 recettes. Hachette 2017 - Foto: compactcook.com