AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**15 Min.**	**ganzjährig**	**Lateinamerika**

COLOMBO-POULETSCHENKEL

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

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.Â
2. 60 Min. im Ofen backen. Pouletstücke 2-3 Mal mit der Sauce übergiessen.

TIPP: Mit Basmatireis servieren.Â