

Kreolisches Huhn



Zuerst vom Hähnchen die ganze Haut abziehen. Das Hähnchen teilen und das Fleisch von den Knochen ablösen und mit einem Messer in mundgerechte Würfel schneiden.

Die Wurst in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen dazu pressen.

Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen waschen und in Würfel schneiden.

In einer großen, beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Cabanossischeiben, Zwiebelwürfel mit Knoblauch darin sanft anbraten, Hitze herunter schalten und etwa 3 Minuten unter Rühren dünsten lassen. Die Paprikawürfel dazu geben und unter Rühren weitere 2 Minuten braten lassen. Salzen, den Cayennepfeffer untermischen und mit Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen. Nochmals aufkochen, und weitere 5 Minuten bei geringer Hitze, langsam schmoren lassen.

Die Hähnchenfleisch Würfel und Tomatenstücke samt Tomatensaft, darunter mischen und bei mittlerer Hitze zudeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Cayennepfeffer nach eigenem Geschmack nachwürzen. Sollte jetzt die Soße noch zu flüssig sein, diese mit etwas Wasser und 1 TL Stärkemehl verrührt, andicken.

Anschließend die abgetropften Krabben nur zum Erwärmen hinzu geben. Nicht mehr kochen lassen, sonst werden die Krabben trocken und zäh.

Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und zusammen mit Reis servieren.

