

# AFRIKANISCHER ERDNUSSEINTOPF



600g Hähnchenbrust  
1 große Zwiebel  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
400ml Hühnerbrühe  
400g gehackte Tomaten  
150g cremige Erdnussbutter  
1 große Süßkartoffel  
1 Möhre  
1 Paprika  
1 Frühlingszwiebel  
1 handvoll ganze Erdüsse  
2 EL *geräuchertes Paprikapulver\**  
etwas Chili  
etwas Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer  
etwa 2 Tassen Reis

Die Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer pellen und hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln kurz anschwitzen, dann den Knoblauch und den Ingwer dazugeben. Alles kurz anschwitzen. Das Fleisch in den Topf geben, alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und anbraten. Sobald das Fleisch etwas braun ist, das Ganze mit der Brühe und den Tomaten ablöschen.

Die Süßkartoffel und die Möhre schälen und in kleine Würfel scheiden. Die Süßkartoffel, die Möhre und die Erdnussbutter zum Fleisch geben und den Eintopf für 20min köcheln lassen. Den Reis nach Anleitung im Salzwasser garen. Die Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in den Eintopf geben und nochmal 10min köcheln lassen. Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Zum Schluss den Eintopf final abschmecken und die Frühlingszwiebel, sowie die ganzen Erdnüsse darübergerben – alles mit Reis anrichten.