

---

# Hähnchen in Erdnuss-Sauce - Galinha no molho de amendoim

---

(für 4 Portionen)

## Zutaten

- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 Zwiebeln, gewürfelt
- 6 Hähnchenbrustfilets
- 1 Glas Erdnussbutter, crunchy -(mit Stücken) a 350 g

## Zubereitung

Hähnchenbrustfilets in nicht zu kleine Stücke schneiden. Eine Marinade aus Zwiebeln, Knoblauch, geriebenem Ingwer, Salz und etwas Öl zubereiten. Das Fleisch in der Marinade etwa 2 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne anbraten. Rausnehmen und beiseite stellen, dann die Marinade in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Die Erdnussbutter zugeben und auf kleiner Flamme soviel Wasser zugeben, bis man eine sämige Sauce erhält. Abschmecken und das angebratene Fleisch kurz in der Sauce ziehen lassen.

Mit brasilianischem Reis und scharfer Sauce servieren.

Anmerkung:

Mir reicht 1/2 Glas Erdnussbutter, die Sauce wird sonst zu pappig (oder man erhält bei entsprechender Verdünnung zu viel Sauce fürs Fleisch)

Quelle: [www.icook.de/rezepte/23262.html](http://www.icook.de/rezepte/23262.html)

(Kochkurs VHS Deggendorf 98 Brasilianische Küche Maria Claudia Gobbo Ferreira Kolbeck erfasst von Petra Holzapfel)