

# Hähnchen in

## Zutaten

## Schokoladensoße

- 75 g Zartbitterschokolade, 70% Kakaoanteil (lieber etwas mehr Schokolade, falls die Soße zu scharf schmeckt)
- 500 ml Hühnerbrühe (selbstgemacht oder aus Brühwürfel/ Pulver)
- 4 Hähnchenschenkel oder Hühnerbrustfilets, - ca. 3 EL Öl
- 2 mittelscharfe Chilischoten, - 1 Zwiebel, - 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose ganze geschälte Tomaten (400 g), - 15 g Butter
- 25 g Erdnüsse, - 35 g gehackte Mandeln, - 25 g Rosinen
- halber Teelöffel schwarze Pfefferkörner, - 3 Nelken
- 1 Teelöffel Zimt, - halber Teelöffel Anissamen, - Reis

1. Raspel die Schokolade.
2. Koche das Hühnerfleisch 10 Min. in der Hühnerbrühe. Nimm das Fleisch aus der Brühe und tupfe es ab. Die Hühnerbrühe aufheben. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate das Fleisch darin kurz an, bis es leicht gebräunt ist.
3. Erhitze Öl in einer zweiten Pfanne und röste die Chilischoten darin kurz an, dann die Choten ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen.
4. Hacke die Zwiebel fein und zerdrücke die Knoblauchzehen in einer Knoblauchpresse. Lass die Tomaten abtropfen und zerkleinere sie grob. Erhitze etwas Öl in einem Topf, dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig an, gib die Tomaten dazu und lasse sie kurz weiterdünsten.
5. Nimm die Chilischoten aus dem Wasser, halbiere sie längs und entferne die Kerne und Stiele. Danach wasch dir gut die Hände, sonst bleibt die Schärfe an den Fingern kleben.
6. Gib die Chilischoten zu der Tomatenmischung in den Topf und püriere alles mit einem Stabmixer.
7. Schmelze die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib Mandeln, Erdnüsse, Nelken, Pfefferkörner, Zimt, Rosinen und Anissamen dazu, alles kurz andünsten, zu der Tomatensoße geben und ein zweites Mal pürieren.
8. Gib die Schokolade und ungefähr die Hälfte der Hühnerbrühe dazu und lasse alles 5 Minuten köcheln, dabei gut umrühren. Wird die Soße zu dick, gießt du noch etwas Brühe dazu. Schmeckt sie zu scharf, lässt du noch etwas Schokolade darin schmelzen.
9. Lege das Hühnerfleisch in eine Pfanne mit Deckel, gieße die Schokoladensoße darüber und lasse alles 20-30 Minuten köcheln.
10. Dazu passt Reis.

Buen provecho!

© Charlotte Richter-Peill