Hühnertopf mit Spinat

Dovi

Dovi ist vielleicht das meist typische Gericht in Simbabwe. Es gibt viele Varianten des »Erdnuss-Eintopfs«. Einige mit Rindfleisch, andere mit Huhn, Fisch oder Perlhuhn, auch frischem Gemüse, getrocknetem Gemüse, aber alle mit Erdnüssen.
Dovi wird traditionell mit einer Hirsemehl-Wasser-Paste namens Sadza oder Reis serviert.

Herkunft: Simbabwe
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 40 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Brathähnchen
4 Tomate(n)
2 Paprika grün
2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Butter
1 Prise Salz
½ TL Cayennepfeffer
6 EL Erdnussbutter
250 g Spinat

Vorbereitung

Das Huhn waschen und in 4 bis 6 Stücke schneiden. In einem großen Topf mit Wasser bedecken, salzen und etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Inzwischen die Tomaten brühen, häuten und ohne die Stielansätze klein schneiden. Paprika waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Zwiebeln darin goldbraun braten. Knoblauch, Salz und Cayennepfeffer dazugeben, bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten unter Rühren braten. Die Hühnerteile aus der Brühe heben und mit der Paprika zu den Zwiebeln geben. Das Fleisch gleichmäßig braun braten. Die Tomaten und etwa 300 ml Hühnerbrühe unterrühren. Bei mittlerer Hitze 5 bis 10 Minuten kochen lassen. Die Erdnussbutter mit einigen Löffeln heißer Brühe mischen. Die Hälfte davon unter das Fleisch rühren, bei mittlerer Hitze noch etwa 10 Minuten weitergaren. Inzwischen in einem breiten Topf Salzwasser erhitzen. Den Spinat waschen, von Stielen befreien und im kochenden Wasser einige Minuten blanchieren. Abgießen und mit der restlichen Erdnusspaste mischen. Mit dem Eintopf servieren.

© 2026 coquina.de