Hähnchen in Kokosmilch
Kuku na nazi

Kuku na nazi ist ein traditionelles Gericht aus Ostafrika, insbesondere aus Kenia und Tansania. Der Name bedeutet auf Swahili »Huhn mit Kokosnuss«. Es handelt sich um ein Hühnchengericht, das in einer würzigen Kokosmilchsoße gekocht wird. Die Hauptzutaten sind Huhn, Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedene Gewürze wie Kurkuma und Koriander.
Das Gericht ist bekannt für seinen reichen, cremigen Geschmack und wird oft mit Reis oder Chapati serviert. Es hat Einflüsse aus der indischen, arabischen und afrikanischen Küche und ist besonders beliebt an der ostafrikanischen Küste.

Herkunft: Kenia
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Brathähnchen (1,2 kg)
5 cm Ingwer
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n)
2 TL Madras Curry
1 Zwiebel(n)
4 EL Öl
1 Prise Salz
½ Bund Koriander
1 TL Kreuzkümmel
½ Liter Kokosmilch
100 g Kokoscreme


Hähnchen in Kokosmilch

Vorbereitung
Das Huhn waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, und mit der Chilischote grob hacken. Ingwer, Knoblauch und Chili zusammen mit dem Currypulver im Mörser oder Mixer zu einer glatten Gewürzpaste verarbeiten. Die Zwiebel schälen und hacken, den Koriander waschen und kleinschneiden.

Zubereitung
2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter Rühren goldbraun anbraten. Die Gewürzpaste hinzufügen, alles gut mischen und etwa 5 Minuten braten. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hühnchenstücke darin von allen Seiten etwa 10 Minuten braten. Das Hühnchen salzen und die Zwiebel-Gewürzmischung unterrühren. Koriander, Kreuzkümmel und die Kokosmilch dazugeben, und alles gut verrühren. Bei mittlerer Hitze 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis das Huhn gar ist. Die Kokoscreme in etwas Kochflüssigkeit verrühren und über das Fleisch geben. Mit Reis servieren.

© 2026 coquina.de