

# *Der Geschmacksverstärker*

Hannovers feine Kochschule

## *Colombo de Poulet*

(Kreolischer Hähnchentopf)

### Zutaten

1 großes frisches Hähnchen, 2 Aubergine, 2 Zucchini, 1 Schmogurke, 3 Kartoffel, 5 bis 6 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 2 EL Currypulver, 1 Priesse Corianderpulver, 1 Thymianzweig, 1 große Zwiebel, 2 Nelken, 2 grüne Mangos (oder 2 Zitronen), 1 Piment (scharfe Pimentos aus dem Afrikashop), 1 EL Essig, Öl, Salz und Pfeffer

Das Hähnchen zerteile, mit Salz, Pfeffer, dem gepressten Knoblauchzehen, den gehackten Schalotten und dem Essig einreiben und 1 Stunde marinieren lassen.

Schmogurke, Kartoffel und Auberginen schälen und in grobe Würfel schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Nach der Marinierzeit das Fleisch mit der gehackten Zwiebel in Öl anbraten dabei mit Korrianderpulver und Thymian würzen. Anschließend das Gemüse, die Nelken, die Mangos, und das Currypulver zugeben, eventuell etwas Wasser angießen und leicht schmoren lassen (3 – 40 Minuten). Hin und wieder vorsichtig wenden. Kurz vor Ende der Garzeit die Pimentos zugeben. Abschmecken und mit Duftreis oder Basmatireis servieren.