

## Augenblick Mal! 18 - Rezept

### **Semur**

450g Hühnerfleisch

100g gekochte Kartoffeln

1 Schalotte (in dünne Scheiben geschnitten)

3 rote Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)

3 Knoblauchzehen (in dünne Scheiben geschnitten)

1 ca. daumengroßes Stück frischer Ingwer, gerieben

**Zum Abschmecken:** Süße Sojasauce, Salz, Pfeffer, eine Prise Zimt, eine Nelke

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in Stücke schneiden und in einem ½ Liter Wasser garkochen. Die Brühe aufheben.

Kartoffeln kochen, pellen, vierteln und beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf anbraten.

Mit der Hühnerbrühe ablöschen. Geriebenen Ingwer hinzufügen. Mit den Gewürzen abschmecken und nicht an der süßen Sojasauce sparen. Die Brühe soll eine dunkle Farbe annehmen.

Hähnchenfleisch und Kartoffeln hinzufügen und noch ca. 15 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Die Brühe soll etwas einkochen.

Schmeckt heiß oder lauwarm und kann mit Reis serviert werden.

Das Rezept ist ein Familienrezept unserer Praktikantin Cecilia aus Indonesien.