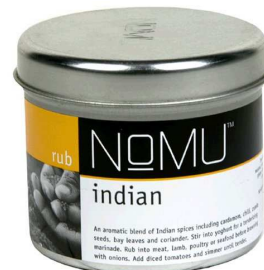


Bo-Kaap Chicken Curry



What is Bo-Kaap? Es ist ein multikultureller Stadtteil, der unterhalb von Signal Hill entstanden ist. Folgen Sie aus dem Zentrum den kopfsteingepflasterten Strassen und erreichen eines der lebhaftesten Quartiere Kapstadts, das bereits im 18./19. Jahrhundert entstanden ist. Geprägt wird das Stadtbild von Hunderten Flachdachhäusern bemalt mit unzähligen, knalligen Farben. Zwei grosse Muslimische Friedhöfe ("kramats") und viele wunderschöne Moscheen sind ebenfalls hier angesiedelt. Gebaut wurden sie von Malaien islamischen Glaubens, die im 17. Jahrhundert von den Holländern als Hausangestellte „importiert“ wurden.

- 600g Pouletbrust in Würfeln
- 1 gehackte Zwiebel
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 3 cm frischen Ingwer, gehackt
- 1 Chilischote ohne Kerne, gehackt
- 300 g Tomate concassé aus Dose
- 2-3 TL Nomu Indian Spices
- 1 TL frischen Koriander gehackt
- ½ Zitrone geviertelt
- 2-3 dl Kokosnussmilch



Poulet mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl rosa anbraten, warmstellen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in der gleichen Pfanne anziehen, Gewürze dazugeben und hell rösten. Tomatensauce und Zitrone dazugeben, 10 Minuten köcheln. Je nach Geschmack mit mehr oder weniger Kokosnussmilch verfeinern, Pouletwürfel dazugeben und ziehen lassen. Mit Trockenreis servieren.

Nach Wunsch die klassischen Curry-Sambals und Chutney dazu servieren.