



# RENDANG AYAM

## Trockengeschmortes Hühnchen (4-6 Pers.)

### ZUTATEN

1 Kg Hühnchenschenkel (ohne Haut zerteilt am Stück, oder ausgelöst und in grosse Ragoutwürfel schneiden)  
2 Stk. Zitronengras  
Kokosmilch  
Limettenblätter  
Pflanzenöl  
Salz

### PASTE

3-6 getrocknete rote Chilis, alternativ frische Chilis verwenden (und die Menge kann natürlich auch variieren, wenn man's schärfer mag)  
2 Stk. Rote Zwiebel, mittelgroß  
2 cm Ingwer, geschält  
3 Stk. Zitronengras  
1 TL Kurkuma/Gelbwurz, gemahlen

### ZUBEREITUNG

Alles zu einer feinen Paste verarbeiten. Mit dem Stabmixer im Becher oder in einem Standmixer.

Die Paste nach Belieben mit Wasser und Öl verdünnen.

Das Resultat sollte schön geschmeidig und glatt sein.

Nun die Paste mit einem ordentlichen Schuss Öl in einem grossen Topf oder Wok anbraten und leicht anrösten bis sie goldbraun ist.

Das Hühnchenragout dazu geben und kurz mitbraten. Stets rühren.

Mit Kokosmilch auffüllen, so dass das Ragout zu einem Drittel bedeckt ist.

Limettenblätter und die Zitronengrasstange beifügen.

Mit Salz abschmecken und so lange schmoren, bis die Flüssigkeit fast komplett einreduziert ist.

"Trocken schmoren". Stets rühren!

Wer gerne mehr Sauce mag, der schmort es nicht ganz so trocken und/oder verdünnt das Rendang nochmals mit ein bisschen Kokosmilch.

# Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

 /abangtotos

 /abang\_totos