

GROSSE KREISSTADT

wangen
im Allgäu

WANGEN

KOCHT FAIR

Machen Sie mit –
wir Wangener wollen
faire Zeichen setzen!



SHAKRIYEH

wangen.de/
fairtradetown



SHAKRIYEH

JOGHURTSAUCE MIT HUHN



ZUTATEN:

- 1 kg Joghurt
- 2 EL Maisstärke
- 1 Ei
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Salz*
- ½ TL schwarzer Pfeffer*
- 1 kleine Zwiebel
- ½ kg Huhn/Hühnerstücke
oder Hühnerschlegel
- 1 Handvoll Cashew-Nüsse*

* Zutaten aus fairem Handel erhältlich.

Rezept aus Syrien.

FÜR 4 PERSONEN



ZUBEREITUNG:

Die Hühnerstücke waschen und mit der kleinen, geschälten Zwiebel in einen Kochtopf geben. Mit Wasser auffüllen und auf mittlerer Flamme kochen, bis die Hühnerstücke bissweich sind. In der Zwischenzeit die Tasse Wasser in einen Kochtopf geben und das Ei und die Stärke hinzufügen, alles gut vermischen. Danach den Joghurt hinzufügen und ebenfalls gut untermischen. Erst dann die Masse im Kochtopf erhitzen und bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten aufkochen, bis die Masse schön sämig ist. Danach auf niedrigste Stufe reduzieren und die fertig gekochten Hühnerstücke in die Soße legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles ca. 5 - 10 Minuten weiterköcheln lassen. Als Garnitur können Sie eine Handvoll Cashew-Nüsse in Butter anrösten und über die Soße geben. Als Beilage servieren wir Reis nach syrischer Art (mit Fadennudeln).



EINE AKTION DER
STEUERUNGSGRUPPE
FAIRTRADE-STADT WANGEN

GEKOCHT:

Safeek