

YASSA AUS SENEGAL

Zutaten

- 100ml Sonnenblumenöl
- 2 Hühnerkeulen
- 2 Zwiebeln
- 1 EL [Knoblauchscheiben](#)
- 1 TL [Zitronenschalen](#)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL [Paradieskörner](#), grob gemörsert
- 2 [Lorbeerblätter](#)
- 1 EL Orangensenf
- 1 TL [Piment](#)
- 1 TL [Oregano](#)
- 1 TL [Thymian](#)
- 1 TL [afrikanisches Perlensalz](#)
- 1 TL [Wilder Pfeffer](#)
- 2 Karotten

Die Hühnerkeulen zerteilen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln, die Salzzitrone sehr fein hacken. Alle Zutaten (ausser den Karotten) mit den Hühnerteilen in einer Schüssel sehr gut vermischen, das geht am besten mit den Händen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Hühnerteile kräftig von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Marinade in die Pfanne geben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Karotten in Scheiben schneiden und in die Pfanne dazugeben. Die Hühnerteile auf der Sauce verteilen, den Deckel auflegen und 45 Minuten garen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen löst. Mit Reis servieren.

La Cucina

