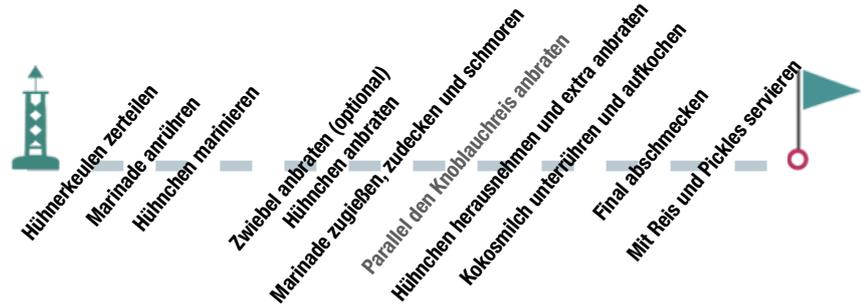


Chicken Adobo Original & mit Kokosmilch

Streckezeit: 60 Minuten (ohne Marinieren & Pickles)



Anmerkung: Das Chicken Adobo stammt aus den Philippinen. Mit etwas Kokosmilch schmeckt es samtiger und cremiger. Bei der Zubereitung kann man beide Kurse einschlagen, da Kokosmilch erst zum Schluss dazu kommt.

Die Zubereitung: Hühnerkeulen am Gelenk in Oberkeule und Unterkeule zerteilen. Knoblauch grob zerstoßen, die Pfefferkörner ebenfalls. Die Hühnchenteile mit Sojasauce, Knoblauch, Lorbeer und Pfefferkörner und Essig in einer Schüssel gut vermischen und mindestens eine Stunde oder über Nacht marinieren. Die Zwiebel pellen und in feine Streifen schneiden.

Öl in einem großen Topf mittelstark erhitzen und die Zwiebeln für wenige Minuten hellgelb anschwitzen. Danach Zwiebeln zur Seite schieben und die Hühnerteile auf der Haut anbraten. Sobald alle Seiten gut gebräunt sind, wenden, so dass die Hautseiten nach oben zeigen. Marinade zugießen, Zucker unterrühren und Wasser hinzufügen, bis die Hühnerteile zu 3/4 bedeckt sind. Alles kurz aufkochen und zugedeckt für 20-30 Minuten köcheln. Im letzten Drittel Deckel abnehmen und für 10 Minuten leise weiter garen, um die Sauce weiter zu reduzieren. **Tipp:** Die Hühnerteile in den letzten 10 Minuten herausnehmen und in einer separaten Pfanne auf der Haut bräunen, bis sie leicht karamellisiert sind. Parallel dazu die Sauce bei etwas höherer Hitze einkochen und abschmecken. Die Hühnerteile wieder in den Topf geben und servieren. Die klassische Variante ist jetzt fertig. Mit Knoblauchreis und den optionalen Pickles servieren.

Variante Adobo sa gatâ: Während die Keulen in der Pfanne bräunen, Kokosmilch unterrühren und die Sauce für 10 Minuten weiter köcheln lassen und nach Geschmack mit einem weiteren TL Zucker abschmecken.

Für die Pickles: Gemüse in feine Streifen schneiden, je 1 TL Zucker und Salz einmassieren und warten, bis die Streifen Wasser ziehen. Danach abspülen, trockentupfen und ein Schüsselchen füllen. 3 EL Zucker mit 100 ml Essig und 100 ml Wasser in einem Topf kurz aufkochen und kochend über das Gemüse gießen und ziehen lassen. Im verschlossenen Glas sind die Pickles ein paar Tage haltbar.

Knoblauchreis Sinangag: 2 Knoblauchzehen fein würfeln in 2-3 EL Öl gold-gelb anbraten, 2 Tassen gekochten Reis gründlich untermischen und erhitzen. Fertig.

Werkzeuge: großer Topf/Pfanne mit Deckel, Messer, Brett, Schüsselchen, kleine Pfanne, kleiner Topf

Die Zutaten für zwei Personen

3- 4 Hähnchenkeulen
100 ml helle Sojasauce
100 ml Essig (Kokos- o. Reisessig)
alt: 80 ml weißer Essig
100 ml Wasser
6 Knoblauchzehen oder mehr
1 Zwiebel (optional)
1-2 EL schwarze Pfefferkörner
2 - 3 Lorbeerblätter
3 EL neutrales Öl
1 TL brauner Zucker, Salz

Zusätzlich: Variante Adobo sa gatâ
200 ml Kokosmilch (am besten Aroy-D)
1 TL brauner Zucker

Beilagen:

Gebratener Knoblauchreis (z.B. Basmati)
Gemüse-Pickles z.B. aus Möhren, grüner Mango, Rettich oder Ingwer



[Mehr Informationen hier](#)

