

Cristoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

### Hühnchen in Chili-Schoko-Sauce

#### & Buffelsdrift Profundo

##### Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenschenkel à 250 g  
500 ml Hühnerbrühe  
5 rote Chilischoten  
2 Fleischtomaten  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 g geröstete Mandeln  
100 g Rosinen  
2 EL Sesamsamen  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 TL gestoßener Koriander  
100 g Schokoraspeln (80%)  
Sonnenblumenöl  
Salz + schwarzer Pfeffer



##### Zubereitung

Hähnchenschenkel abspülen, trocken tupfen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schenkel auf der Hautseite 5 Minuten anbraten. Bei niedriger Hitze das Fleisch 15 Minuten weiter garen. Dazu den Deckel leicht schräg auf die Pfanne legen, so dass der Dampf entweichen kann. Dies ist wichtig, damit die Haut nicht weich wird. Fleisch wenden und 15 Minuten auf gleiche Weise garen.

Tomaten heiß überbrühen, enthäuten und entkernen. Chilischoten entkernen und in Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Alles zusammen mit Mandeln, Rosinen, Sesam, Zimt, Koriander und 250 ml Hühnerbrühe in einem Mixer fein pürieren. 2 EL Sonnenblumenöl in einem Tiegel erhitzen, die Paste dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln. Die restliche Brühe und die Schokolade in Etappen hineinrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Idealer Begleiter zu diesem schoko-würzigen Gericht ist der kraftvolle Buffelsdrift Profundo.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**