



# Wir bauen ein Haus für Alle

## Kochrezepte

### Äthiopien: Doro Wot – Huhn nach Landesart



#### Zutaten für 10 Personen:

- 1 großes Huhn
  - 250 g Butter
  - 3 Kilo (rote) Zwiebeln
  - 250 g Berbere-Pulver (Afroshop)
  - 10 Knoblauch-Zehen
  - 10 Eier
  - Wasser
  - Zitrone
  - zum Würzen (nach Belieben): frischer Ingwer, Salz, Kardamom, Bockshornkleesamen, Muskat.
- Servieren auf einem Injera-Fladen (Afro-Shop) und/oder mit Weißbrot und Frischkäse.

#### Zubereitung:

1. Die Zwiebeln grob hacken und mit feingehacktem Knoblauch, Ingwer, Muskat, Kardamom und Bockshornklee in einem großen Topf mit Butter anschmoren.
2. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Berbere hinzugeben.
3. Das Huhn gründlich mit Wasser und Zitrone waschen, in Stücke zerteilen und zugeben.
4. Nach einigen Minuten so viel Wasser hinzufügen, dass die Hühnchenteile bedeckt sind. Bei niedriger Flamme köcheln lassen bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst und die Zwiebeln zu einer sämigen Masse zerkocht sind (etwa eine Stunde).
5. Pro Person ein hart gekochtes Ei pellen und an den Seiten einschneiden, damit das Aroma der Soße aufgenommen werden kann. Kurz vor dem Servieren in den Topf geben.

Foto und Rezept: Philipp Hedemann