

Hühnertopf mit Zucchini

Zutaten

250g Schinkenspeck (ohne Schwarte, in kleinen Würfeln)

8 Hähnchenteile oder ein Huhn in 8 Teile zerlegt

Salz

120g grobgeschnittene Zwiebeln

150g grüne Paprikaschoten (grobgeschnitten)

2 gehackte Knoblauchzehen

1TL gemahlener Kreuzkümmel

480g in ca. 1-2 cm große Würfel geschnittene Zucchini

500g Maiskörner

450g Tomaten (aus der Dose)

1 EL frische Chilis

schwarzer Pfeffer

3EL gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

Schinkenspeck in einem großen Topf bei mäßiger Hitze 6-8 Min. ausbraten und aus dem Topf nehmen. Im gleichen Topf bei größerer Hitze die Hähnchenteile ca. 10min. anbraten. Anschließend salzen und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Paprika in den Topf geben. Hitze etwas reduzieren und Gemüse 8 Min. darin dünsten. Knoblauch zugeben und nach 2 min. den Kümmel. 1 min. weiterkochen.

Speck, Hähnchen, Zucchini, Mais, Tomaten und Chilis dazugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt kochen lassen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Den Deckel abnehmen und weitere 30 min. kochen lassen. In der Zwischenzeit Reis als Beilage zubereiten. Hühnertopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und auf dem Reis servieren.

Dazu paßt gut Reis als Beilage..