MEIN GENUSS



Doro Wat - äthiopischer Eintopf



It’s a match!

Unser Berbere Gewürz darf für den einzigartigen Geschmack in diesem Rezept nicht fehlen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem großen Topf mit etwas Öl anrösten. Den geriebenen Knoblauch sowie den Ingwer hinzugeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark unter ständigem Rühren beigeben.
2. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Das Berbere Gewürz sowie das Paprikapulver hinzugeben und mit dem Wasser ablöschen.
3. Anschließend den Topfinhalt unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Im Anschluss die Hähnchenschenkel zusammen mit der Tomatenpassata hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Die Konsistenz sollte einem Gulasch ähnlich sein.
5. Im letzten Schritt mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. 2-3 EL der selbstgemachten Gewürzbutter (siehe Genuss-Tipp) beifügen. Die hartgekochten Eier schälen und ebenfalls in das Doro Wot geben. Guten Appetit!

Zutaten

4 Hähnchenschenkel
1 Dose Tomatenpassata
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer, ca. 1cm
4 EL Gewürzbutter (siehe Genuss-Tipp)
50 g Tomatenmark
5 TL Berbere Gewürz
5 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer nach Geschmack
250 ml Wasser
5 Eier, hartgekocht

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 26.05.2027.