



# Aji de Gallina

## Hähnchen-Chili

für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 25 min.  
Garzeit: 25 min.

### Zutaten:

2 El Pflanzenöl  
2 Zwiebeln, fein gehackt  
5 Knoblauchzehen, fein gehackt  
25 g geschälte Pekannuss Kerne  
oder Mandeln, gehackt  
1 saubere gelbe Paprika in  
länglichen gehackt  
1 TL Kurkuma  
120 ml Chilipaste  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 EL getrockneter Oregano  
2 Semmeln  
120 ml Vollmilch (bei Bedarf mehr)

500 ml Hühnerbrühe,  
450 g gekochte  
Hähnchenbrust, zerkleinert  
20 g Parmesan  
2 Kartoffeln  
400 g weißer Reis, zum  
Servieren  
Salz und Pfeffer

Zum Garnieren:  
4 entsteinte schwarze Oliven  
1 hart gekochtes Ei  
Petersilie

### Zubereitung:

Das Öl bei niedriger Hitze in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und gelbe Paprika darin einige Minute anbraten, bis die Zwiebel weich wird. Die Chilipaste zugeben. Salzen und pfeffern. Kreuzkümmel, Kurkuma und Oregano dazugeben und unter Rühren ein paar Minuten weiterbraten. Die Pfanne von Herd nehmen und beiseitestellen.

Das Brot in eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und 5 Minuten einweichen lassen, anschließend mit der Zwiebel-Nuss Mischung in einen Mixer geben und gut mischen. Die Mischung bei mittlerer Hitze in einen Topf gießen, die Brühe, das zerkleinerte Hähnchenfleisch und den Parmesan zugeben danach abschmecken und 8 Minuten kochen, bis die Mischung cremig ist. Falls das Chili beim Kochen zu trocken wird, noch etwas Brühe oder Milch zugießen.

Inzwischen einen Topf mit Wasser aufkochen und die Kartoffeln darin weichkochen, danach abgießen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die gekochten Kartoffelscheiben auf einem Teller anrichten und das Hähnchen-Chili darüber verteilen. Mit Oliven, hart gekochten Eiervierteln und krauser Petersilie garnieren und mit Reis servieren.

**Rezept und Foto wurden von Luz zur Verfügung gestellt.**

**Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"**

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,  
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.