



Topsi Banana | Bananeneintopf mit geräuchertem Huhn

Zutaten

- 5 Grünen unreifen Bananen
- 1/2 Geräuchertes Hühnchen
- 200g vorgekochte und geschälte Erdnüsse
- Ca. 100ml Palmöl
- Ca. 20g getrockneten Flusskrebse (Madjanga)
- 2 Zwiebeln
- 1 Finger Ingwer
- 1EL Magic Sauce
- Salz
- Ca. 1l Wasser

Zubereitung

1. Bananen schälen, waschen und jeweils in drei Stücken schneiden
2. Hühnchen waschen und in Stücke schneiden
3. Zwiebeln und Ingwer schälen und grob schneiden.
4. Eine Zwiebel, den Ingwer und die Erdnüsse in einem Mixer pürieren
5. Die andere Zwiebel und Salz in einem Topf mit Palmöl geben und kurz rösten
6. Das Hühnchen dazugeben und weitere 2 Minuten anrösten
7. Dann etwa die Hälfte der Flusskrebse hineingeben und ca. 2 Minuten braten
8. Danach die pürierte Erdnüsse dazugeben, mit Wasser bedecken, gut rühren und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen
9. Die Bananen, die Magic Sauce und der Rest der Flusskrebse dazugeben
10. Gut rühren und zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen
11. Danach abschmecken und fertig.
- 12.

Bon appétit!

Deine Fadi