

Moqueca de camarão (Schrimps in Kokossauce)

Zutaten:

800 g Schrimps
200 g Kokosmilch (1/2 Dose)
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Tomaten
Öl zum Braten
Salz
Petersilie, Koriander

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. In Öl anbraten. Grob gewürfelte Tomaten zufügen. Salzen und ein paar Minuten kochen lassen. Schrimps dazu geben. Kurz aufkochen. Kokosmilch zugeben und mit Salz und den Gewürzen abschmecken.

Galinha com quiabo (Hähnchen mit Okraschoten)

Zutaten:

1½ kg Hähnchen (in Stücken, z.B. Brust, Flügel, Schenkel..)
500 g Okraschoten
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Öl zum Braten
Salz
Lorbeerblatt
Petersilie
Rosmarin
Thymian

Zubereitung:

Hähnchen mit Salz würzen und in Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und dazu geben. Mit etwas Wasser ablöschen. Kochen lassen, bis das Fleisch zart ist. Die Gewürze mit einem Faden zu einem Bündel binden und zufügen. Okraschoten waschen und trocknen. Stiel und Stielansatz abschneiden. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Okraschoten zum Hähnchen geben. Salzen und ein paar Minuten kochen lassen. Mit Salz abschmecken.