

# Aji de Gallina

(Perus Traditionsgericht)

## Zutaten: (2 Portionen)

- 500g Hähnchenbrustfilet
- 1/2 Lauch
- 1 Staude Sellerie
- 1 mittelgroße Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 2 – 3 Walnüsse
- schwarze Oliven
- 40 ml Ají Amarillo
- 200 ml Schlagsahne / Kondensmilch
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel & Chilipulver
- 50 g Parmesan
- 2 hartgekochte Eier
- 3 Scheiben Toast
- Reis

## Zubereitung:

Man nimmt einen kleinen Topf, erhitzt ungefähr einen Liter Wasser und schneidet die Karotten, den Lauch und den Stangensellerie hinein. Nach kurzem Aufkochen kann man bereits die Hähnchenbrust der Brühe hinzugeben und köcheln lassen, bis sie durch ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, lässt es abkühlen und taucht währenddessen das entrindete Toastbrot ein paar Minuten in die Brühe ein.

Die Grundlage der Sauce bildet eine pürierte, gelbe Paprika, gepresster Knoblauch und eine in Olivenöl angebratene, weiße Zwiebel. Man vermischt alles miteinander in der Pfanne und gibt etwas Ají Amarillo hinzu, um dem Gericht etwas Schärfe und Würze zu verleihen. Nachdem man die Sahne beziehungsweise Kondensmilch hineingeschüttet hat, lässt man alles etwa fünf Minuten aufkochen.

Zur weiteren Verdickung der Sauce helfen nun der geriebene Hartkäse (Parmesan) und das eingeweichte Weißbrot. Die zermörserten Walnüsse machen die Flüssigkeit ebenfalls sämiger und geschmackvoller. Als letzte Zutat zerfetzt man das abgekühlte Hähnchenfleisch direkt in die Pfanne und lässt die Sauce weitere zehn Minuten köcheln.

Wenn die Sauce durch Verdampfung inzwischen zu dickflüssig geworden ist, kann man wieder etwas von der übrig gebliebenen Brühe beifügen. Am Ende schmeckt man das Ají Amarillo mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Salz und Chili-Pulver nach dem persönlichen Geschmack ab.

Während dieser Zubereitungsprozedur kann man schon einmal pünktlich den Reis und die Eier kochen, um am Ende alles heiß servieren zu können. Dekoriert werden die Teller mit schwarzen Oliven und einem Blättchen Petersilie.