

# Kürbistopf mit Huhn und Kokoss

## Zutaten für 4 Personen:

500g Hühnerfilets  
2 EL Öl  
Salz Pfeffer  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 rote Paprikaschote  
1 grüne Paprikaschote  
1 Chilischote  
750g Kürbisfleisch  
2 TL Currypulver  
400ml Kokosmilch

Gemüsebrühe  
Schlagsahne

Hühnerfilets waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

In einem großen Topf (kein DutchOven, wird zu schnell heiß) 1 EL Öl erhitzen, das Fleisch in den Topf geben und von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Topf nehmen und warmhalten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden.

Paprikaschoten und Chilischoten waschen, entkernen, Paprikaschoten in Würfel schneiden, Chilischoten in fein hacken.

Kürbisschale entfernen, Fleisch in Würfel schneiden.

Das restliche Öl im Topf erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und anschwitzen, restliche Zutaten in den Topf geben und ebenfalls leicht

anbraten.

Dann das Hühnerfleisch gemeinsam mit dem Currypulver in den Topf geben, mit der Kokosmilch aufgießen.

Unter häufigem Rühren 45 Min. köcheln, ggf. noch Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf noch 1 -2 Löffel Instant-Gemüsebrühe dazugeben.

Immer wieder rühren!

Reis oder Brot passen als Beilage sehr gut zu diesem Eintopf!

Guten Appetit!



