

Für 6 Personen

Injara (Sauerteigfladen)

Mehl	700 g
Maismehl	300 g
Hefewürfel	1 Stk.
Salz	1 TL
Wasser warm	1 Liter

Tsebhi Dorho (Geschmortes Hähnchen mit Ei in pikanter Berbere-Sauce)

Hähnchenkeule	6 Stk.
Sonnenblumenöl	5 EL
Gewürzmischung afrikanisch (Berbere)	3 TL
Zwiebeln	1 kg
Ingwer	40 g
Tomatenmark	1 TL
Tomaten	1 Dose
Salz	<i>etwas</i>
Eier	6 Stk.

Zubereitung

Injara (Sauerteigfladen)

1. Mindestens einen Tag, am besten 3 Tage zuvor, die Hefe in wenig Wasser auflösen, etwas Mehl zugeben und an einem warmen Ort einige Stunden ruhen lassen. Mehl und Maismehl in eine große Schüssel geben, die aufgelöste Hefe und etwa 2 Liter lauwarmes Wasser hinzufügen. So lange rühren, bis der Teig schön glatt ist. Dann zudecken und an einem warmen Ort einige Stunden, am besten über Nacht, erneut gehen lassen. Der Teig setzt sich nach einer Weile unten ab und das Wasser wird abgeschöpft. Wenn dies erfolgt ist, gibt man 1 TL Salz und ca. 1 Liter warmes Wasser hin zu (Vorsicht! Bei zu heißem Wasser können die Hefezellen absterben!) und rührt die Masse gut durch. Sobald der Teig schön aufgeht, kann man 1 Schöpflöffel davon in eine heiße beschichtete Pfanne gießen (ohne Fett) und schnell durch Bewegen der Pfanne verteilen. Mit einem Deckel zudecken. Der Fladen ist fertig, wenn er sich vom Rand löst. Er muss viele kleine Bläschen aufweisen. Die Pfanne nach jedem Durchgang vorsichtig mit einem Küchentuch sauber wischen.

Tsebhi Dorho (Geschmortes Hähnchen mit Ei)

2. Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Küchenmaschine separat fein hacken. Die Zwiebeln in einem großen Topf oder Pfanne und auf kleiner Flamme ca. eine Stunde einkochen, bis eine süße Paste entsteht.

3. Das Öl und etwas von dem Berbere hinzufügen. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch zugeben und ebenfalls einkochen. Nach und nach mehr Berbere je nach Geschmack/gewünschten Schärfegrad hinzugeben. nun das Tomatenmark hinzugeben, die Paste ca. 2 Minuten weiter braten. Im Anschluss die klein gehackten Tomaten gefolgt von den Hähnchenstücken hinzugeben. Das ganze ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln bis das Fleisch gar ist. Bei Bedarf salzen. In der Zwischenzeit die 6 Eier hart kochen. Eier pellen und vier Mal einritzen. Eier in eine Schüssel legen und mit ein wenig von der Sauce mischen. Das fertige Tsebhi Dorho in eine Schüssel füllen, und die Eier dekorativ oben auf die Sauce legen.