

# CHAKALAKA

## Afrikanische Gewürzzubereitung

### Mittel-SHARF

CHAKALAKA-Geschnetzeltes (Für 4 Personen)

Zutaten:

800 g Hähnchenbrustfilet Puten- oder Truthahnschnitzel, auch Schweinefilet, Speiseöl, CHAKALAKA Gewürzzubereitung, 2 Becher Sahne (Rahm)

- Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden, mit Öl beträufeln und mit 1 Esslöffel CHAKALAKA vermischen. Geschnetzeltes abgedeckt  $\frac{1}{2}$  - 1 Stunde ziehen lassen. Danach Fleischstückchen in Öl knusprig anbraten. Das Öl abschütten. Rahm darüber geben und einköcheln lassen bis die Soße die gewünschte Sämigkeit hat. Mit 1-2 Esslöffeln CHAKALAKA die Soße abschmecken. Kann auch mit Mondamin gebunden werden.

Fertig!! Dazu passen Salat und Nudeln, Reis oder einfach Baguette.

Zum Variieren:

- gebratene Zucchini- oder Paprikastückchen mit ins Geschnetzelte geben, das ersetzt den Salat
- die Soße wird besonders lecker mit einem Schuss Pastis oder trockenem Sherry

Nach dem Öffnen des Polybeutels Gewürz in geeignetes Gefäß füllen !

[www.fleur-de-sel24.de](http://www.fleur-de-sel24.de)

# Chakalaka

Mittel-SCHARF

## Pikante Dipp-Variationen:

*Heller, cremiger Dipp:*

200 ml Schmand, Saure Sahne oder Crème Fraîche mit einem gehäuften Teelöffel **Chakalaka** verrühren und ziehen lassen.

Alternativ:

200ml saure Sahne + 200ml Schmand mit einem Esslöffel **Chakalaka** verrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Dipp passt prima zu gegrilltem Fleisch und Fondue.