

# Galinhada

## Rezept aus Brasilien

Für 4 Personen

### Zutaten:

2 Tassen	Reis
4 Stück	marinierte Hähnchenkeulen
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Tomaten
1 EL	Zucker
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. In einer Pfanne die Zwiebel mit Öl und Zucker anbraten und karamellisieren lassen. Knoblauch hinzufügen und anbraten lassen.
2. Legen Sie die gewürzten Hähnchenkeulen hinein und braten Sie sie von allen Seiten gut an, bis sie gar sind. Gegebenenfalls mit etwas Wasser ablöschen.
3. Tomaten hinzufügen, mischen und abdecken und etwas köchen lassen.
4. Den Reis hinzufügen und einige Sekunden umrühren.
5. Kochendes Wasser (ca. 3 Tassen) dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt 10 Minuten auf niedriger Hitze kochen lassen.
6. Probieren Sie den Reis und fügen Sie gegebenenfalls mehr Wasser hinzu, um den Reis gar zu kochen.
7. Zum Schluss die Petersilie untermischen und servieren.



[mission-einewelt.de/  
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission  
EineWelt**