

# Doro Wot

## Zutaten

- 1 ganzes Huhn, zerlegt und gehäutet
- 2 kl. Dosen geschälte, gehackte Tomaten (Paradeiser)
- 5 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)
- 4 EL Niter Kibbeh (Gewürzbutter, gewürzt z.B. mit Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Oregano und Kardamom)
- 1/4 Tube Tomatenmark
- 2 EL [Berbere](#) nach Geschmack (äthiopische Paprikagewürzmischung)
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Korerima (schwarzer Kardamom)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 250 ml Brühe oder Wasser
- etwas Olivenöl
- 4-6 Eier

Dazu z.B.:

- äthiopischen Frischkäse Ayib

Alternativ:

- statt ganzem Huhn Hühnerbrust gewürfelt
- Zitronensaft (Hühnchen darin etwa 1/2 Stunde marinieren)
- frischgehackter Rosmarin

## Zubereitung

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten, Knoblauch sowie den Ingwer zugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark unter ständigem Rühren begeben und anrösten, Topf vom Feuer nehmen, Berbere und Paprikapulver begeben und sofort mit Brühe oder Wasser ablöschen. Anschließend unter gelegentlichem Umrühren etwa 15 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf Wasser hinzugeben. Nun kommen die Hühnerstücke und die kleingehackten Paradeiser hinzu. Schließlich wird alles weiter geköchelt bis das Huhn durch ist, bei Bedarf mit etwas Wasser aufgießen. Die Konsistenz sollte ähnlich einem Gulasch sein. Schließlich werden Salz, Pfeffer und Korerima hinzugegeben und nach einigen Minuten wird das Doro Wot vom Herd genommen. 2 - 3 Esslöffel der Gewürzbutter (je nach Geschmack auch mehr) dazu geben und gut umrühren. Danach die hart gekochten Eier schälen und ebenfalls in den Wot geben. Alles heiß servieren. Dazu schmeckt Brot, Reis oder wie im Original [Injera](#).

Unser Tipp: Doro Wot ist sehr scharf, deshalb empfehlen wir etwas Ayib, also den äthiopischen Frischkäse, dazu zu reichen. Zur Not tut es natürlich auch ein bei uns üblicher Frischkäse.

Quelle: [www.menschenfuermenschen.at](http://www.menschenfuermenschen.at)

From:

<https://www.wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

[https://www.wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:doro\\_wot](https://www.wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:doro_wot)

Last update: **09.12.2024 14:49**

