

## Afrikanischer Erdnusstopf



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Puten-, Hähnchen- oder Schweineschnitzel	In Streifen schneiden
1	Karotte	Wurzelwerk waschen, schälen und ganz fein schneiden oder raspeln
¼ Stange	Lauch	
50 g	Sellerie	
etwas	Petersilie	
2	Knoblauchzehen	Schälen und fein schneiden
1-2	Zwiebeln	
3	Tomaten	In Würfel schneiden
1	Paprikaschote, rot	Waschen, in Streifen schneiden
2 EL	Öl	Fleisch in heißem Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch mitbraten, Wurzelwerk zugeben und weiterbraten. Tomaten zugeben, würzen mit Wasser aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Paprikaschote zugeben und mit Erdnussbutter verfeinern.
	Salz, Pfeffer, Curry	
250 ml	Wasser	
1 TL	Brühekörner	
4 EL	Erdnussbutter mit Stückchen	
1	Chilischote	Fein schneiden und darüber streuen.