

Chakalaka

Zutaten für 4 Personen

2 Stück/e	Zwiebeln
1 Zehe/n	Knoblauch
2 große	rote Chilischoten
125 ml	Öl
3 Stück/e	gelbe Paprikaschoten
500 g	gehobelter Weißkohl
500 g	geraspelte Möhren
5 g	Cayennepfeffer
10 g	Paprikapulver
150 g	Erbsen (aus der Dose)
etwas	Salz, Pfeffer



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 10 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Wok

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischoten putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Schoten sehr klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Chili in der Hälfte des Öls weich dünsten. Die Paprika putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen. Paprika in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in den Wok geben. Unter Rühren etwa 2 – 3 Minuten mitdünsten lassen. Das restliche Öl hinzugeben. Den Kohl mit den Möhren und den Gewürzen ebenfalls dazugeben und unter Rühren bissfest garen. Abgetropfte Erbsen in der Gemüsemischung erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.