

Tomatensuppe – Doro Wot

Zutaten

Portionen:4

- 2 Kg Tomaten
- 500g Staudensellerie
- 4 Zwiebel
- 1 Bd. Frühlingszwiebel
- 4 Chillischoten
- 3 EL Berbere
- 2 EL engl. Masala
- 4 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 4 EL Tomatenmark
- 50ml Zitronensaft
- 1 Kg Hähnchenbrust
- 2 EL Malaguettapfeffer

Tomaten, Zwiebel, Frühlingszwiebel und Staudensellerie kleinschneiden und zur Seite stellen. Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden und mit Zitronensaft marinieren.

Etwas Öl in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebel und Sellerie dazugeben und glasig anbraten. Mit Zucker karamellisieren. Salz, Berbere und Masala dazugeben. Tomatenmark unterrühren und weiter anrösten.

Die geschnittenen Tomaten und die Chili zugeben und köcheln lassen. Solange bis die Flüssigkeit ein wenig eingedickt ist. Jetzt die Hähnchenbrust und die restlichen Zutaten dazugeben und köcheln lassen bis die Hähnchenbrust gar ist.

Mit Salz abschmecken.