

## Rougail aux lardons – (Scharfe) Sauce mit Speckwürfeln

*Für 6 – 10 Personen: 400 g Speckwürfel, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 5-6 Tomaten, 1 Pfefferschote (auch entsprechende Menge Paste), Lauchzwiebeln, Thymian, Salz, Pfeffer, Öl*

Die Speckwürfel gut anbraten. Zwiebeln hacken und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch pellen, Pfefferschote und Salz bereithalten.

Die Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Pfefferschote und Knoblauch hinzufügen, anschließend mit den Tomaten zusammen 5 Minuten kochen lassen, dann erst die Speckwürfel dazugeben. Gut vermischen und 15 Minuten auf kleiner Flamme garen lassen.

Vor dem Servieren die feingehackten Lauchzwiebeln drüberstreuen.

Wird verwendet, um „lasche“ kreolische Gerichte feuriger zu machen.

## Achards de légumes – Kreolische Gemüsevorspeise

*Für 6 – 8 Personen: 250g Möhren, 250g Kohl, 250g grüne Bohnen, 7 Pfefferschoten, 50g Ingwer, 1 große Zwiebel, 1 gepresste Zitrone, 1 Esslöffel Curcuma, Salz*

Gemüse putzen und fein schneiden bzw. raspeln. Die Körner aus den Pfefferschoten entfernen und sie in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse 1 Minute blanchieren und abtropfen lassen. Das Öl erhitzen, die gehackten Zwiebeln anbraten, dann Ingwer, Curcuma und das Gemüse hinzufügen. 1 – 2 Minuten stark erhitzen und den Zitronensaft dazugeben.

Dieses Gericht kann als (warme) Vorspeise serviert werden.

## Samoussas au poulet – Hähnchen-Samoussas

*Füllung (für ca. 12 Samoussas): 350g Hähnchen, 10 Pfefferschoten, Lauchzwiebeln, 20g Ingwer, Curcuma, Pfefferminzblätter, Koriander, 1 große Zwiebel, Öl, Salz*

Das Hähnchenhackfleisch in wenig Öl anbraten, die Zwiebel dazufügen und goldgelb braten. Anschließend etwas Curcuma und die gepellten Gewürze dazugeben, umrühren und zugedeckt bei kleiner Flamme 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit die Lauchzwiebeln, die Pfefferminze und Koriander (alles feingehackt) hinzufügen und vermischen.

Den (aufgetauten) Blätterteig in Dreiecke mit 5 – 7 cm Länge schneiden und darin eine kleine Menge der Füllung geben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Samoussas von beiden Seiten insgesamt ca. 4 Minuten ausbacken. Abtropfen lassen.

Eignet sich hervorragend zum Aperitif.

## Carri poulet – Hähnchen-Curry

*Für 6 – 10 Personen: Hähnchen (ca. 1200g oder 1kg Hähnchenbrustfilet), 2 Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen, 6 Tomaten, Ingwer, ½ Teelöffel Curcuma, Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer, Öl*

Das Hähnchen in Teile schneiden und sie goldbraun anbraten. Die fein gehackten Zwiebeln, den Knoblauch und den geschälten Ingwer dazufügen. Umrühren.

Curcuma und die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten und den Thymian dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten kochen.

½ Glas Wasser dazugeben und noch einmal 30 Minuten garen lassen.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu werden Reis, weiße Bohnen, Linsen oder andere Hülsenfrüchte (grains = Körner) gereicht.

## Kreolischer Kokoskuchen

*200g Kokosraspel, 3 Eier, 1 große Tasse Milch, 150g Zucker, 250g Mehl, 120g Butter, 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz*

Einen Mürbeteig aus Mehl, Butter, Salz und einem kleinen Glas Wasser herstellen. Eine Stunde ruhen lassen. Kokosraspel in Milch einweichen. Eier und Zucker schlagen. Vanillezucker dazugeben. Den Teig mit der Kokosmasse vermischen. Eine gefettete Form mit Teig auslegen. Kokosmasse darüber geben und den Kuchen 45 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180° backen.