Doro Wot (Roter Hühnereintopf)

Doro Wot

Doro wat gilt als das Nationalgericht von Äthiopien. Es ist ein würziger, langsam gekochter, auf Zwiebeln basierender Hühnereintopf. Er wird oft auf Injera mit Hüttenkäse und hartgekochten Eiern serviert. »Doro« bedeutet auf Amharisch übrigens »Huhn« und »Wot« heißt so viel wie »Eintopf« oder »Soße«.

Herkunft: Äthiopien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenober- und -unterschenkel
8 Zwiebel(n)
50 ml Pflanzenöl
10 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
100 g Berbere Gewürzmischung
50 g Paprikapulver
2 TL Kardamom, schwarz
2 TL Mekelesha Gewürzmischung
2 TL Salz
500 ml Wasser
4 Ei(er)

Vorbereitung

Die Hähnchenschenkel waschen, abtupfen und die Haut entfernen. Die Zwiebeln, Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Eier hartkochen.

Zubereitung

Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einem großen Topf mit dem Pflanzenöl hellbraun anschwitzen. Berbere-Gewürzmischung und Paprikapulver hinzufügen und weitere 20 bis 30 Minuten bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Dabei eventuell etwas Wasser hinzufügen, damit die Masse nicht ansetzt.
Die Hühnerteile dazugeben und anbraten, das restliche Wasser nach Bedarf hinzugeben und so lange kochen, bis das Fleisch gar ist. Zum Schluss die Eier hinzufügen und mit Salz, schwarzem Kardamom Mekelesha-Gewürzmischung abschmecken und heiß servieren.
Dazu wird Injera, ein äthiopisches Fladenbrot aus Teffmehl (Zwerghirse), gereicht.

© 2026 coquina.de