



Kokos-Poulet Maison Muriel

Muriel Kessler aus Morges VD hat das schnelle und einfache Kokos-Poulet von ihrer Mutter kennengelernt. Für den Geschmack ihres Sohnes Xavier hat sie es angepasst.



Xavier experimentiert schon gerne in der Küche und wünscht sich regelmässig das Kokos-Poulet.

Neben ihrer Teilzeitarbeit als Direktionsassistentin in einem Übersetzungsbüro bleibt Muriel Kessler Zeit, ihre künstlerischen Fähigkeiten auszuleben. Denn sie hat die Liebe zum Mosaik entdeckt. Sie dekoriert Lampen, Spiegel, Möbel und vieles mehr. «Dabei gefallen mir besonders die Kontakte zu möglichen Käufern. Ich freue mich auch, andere Künstler kennenzulernen, mit denen ich mich austauschen kann.» Daneben bleibt ihr aber trotzdem noch Zeit für ihren Sohn. «Xavier hilft mir gerne beim Kochen. Und das Kokos-Poulet mag er sehr gerne. Er bittet mich öfters, es für ihn zu kochen», erzählt die 40-jährige Mutter.

So wird es gemacht

- Für zwei Personen 300 g Pouletbrust in kleine Würfel schneiden, kurz in der Pfanne scharf anbraten. Hitze reduzieren und mit etwas geraspelter Kokosnuss bestreuen, gut vermischen.
- Eine Dose gehackte Pelati zu der Poulet-Kokos-Mischung geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Alles 10–15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Noch einmal mit Kokosraspel bestreuen.
- 100 ml Saucenhalbrahm beifügen und ein wenig weiterköcheln. Nach Belieben würzen.
- Mit einem grünen Salat oder einem Bohnen-Salat und Reis servieren.

ANNE PIGUET

Muriel Kesslers Mutter ist eine erstklassige Köchin. «Eines Tages hat sie das Kokos-Poulet in einem Restaurant probiert und zu Hause versucht, das Gericht nachzukochen.» Muriel Kessler bereitet das Gericht regelmässig zu, hat es aber dem Geschmack ihres siebenjährigen Sohnes Xavier folgendermassen angepasst: «Vom Original-Rezept meiner Mutter habe ich Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer für meinen Schatz weggelassen und die Kokosmilch durch Rahm ersetzt.» Der Kleine ist auch schon ein kleiner Tüftler: «Er wollte eine Spielkammer mit seinem Lieblingsgericht überraschen und lud sie zu uns nach Hause

ein», schmunzelt Muriel, «leider aber mag sie keine Kokosnuss. Jetzt wird er das Rezept abändern, bevor er sie wieder zum Essen einlädt.»

Ein einzigartiges Geschenk für Sie

Das gibt es sonst nirgends! Unsere LE MENU-Tasche ist echte Schweizer Handarbeit, hergestellt aus Leder und mit einer Applikation aus echtem Kuhfell. Schicken Sie uns einfach eines Ihrer liebsten Familienrezepte. Wenn es publiziert wird, bedanken wir uns bei Ihnen

mit diesem exklusiven Geschenk im Schweizer Look.

Redaktion LE MENU
Jennifer Grünig
Weststrasse 10
3000 Bern 6
redaktion@lemenu.ch

