Chakalaka und Vetkoek (aus Südafrika)

Chakalaka

3 EL Öl	in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen.
2 Zwiebeln	und
2 Paprikas	in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben.
2 Chilischoten	und
2-3 Knoblauchzehen	sehr klein schneiden und auch dazugeben.
2 TL Currypulver	hinzugeben.
3 Tomaten	in Stücke schneiden und in die Pfanne geben, sobald die Zwiebeln glasig angebraten sind. Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen
1 Dose Baked Beans *(in Tomatensauce)*	hinzufügen und noch kurz weiter köcheln lassen.
	Währenddessen mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.

Vetkoek

2 EL Zucker	mit
1 Packung Trockenhefe	und
Etwas Wasser (lauwarm)	verrühren und zur Seite stellen.
800g Mehl	in einer Schüssel mit
2 TL Salz	vermischen
	Hefemischung zum Mehl geben und kneten.
Wasser	hinzufügen und weiter kneten, bis die Konsistenz einem Brotteig ähnelt

Die Schüssel mit einem Handtuch bedecken und den Teig für 45-60 Minuten gehen lassen, bis er die doppelte Größe angenommen hat.

1 Liter Öl	in einen großen Topf füllen und heiß werden lassen. Den Teig in Tennisball große Bälle formen und leicht platt drücken.

Wenn das Öl heiß genug ist, 2-3 Vetkoeks auf einmal hineingeben und goldbraun frittieren lassen. Herausnehmen und die Prozedur mit den restlichen Vetkoeks wiederholen. Warm zum Chakalaka servieren.

Zubereitungszeit: 1-1½ Stunden
Kochzeit: 15 min Chakalaka, 30 Min Vetkoeks (Gesamtkochzeit: 45 min)
Ruhezeit: 45-60 min