

ZUTATEN:

- 1 Hähnchen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 3 Zwiebeln
- 0.1 g Safran
- 2 TL Kurkuma (gemahlen)
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Oliven (grün, entkernt)
- 2 Zweige Koriander



HÜHNER-TAJINE MIT OLIVEN

ZUBEREITUNG:

Das Huhn innen und außen kalt waschen und abtrocknen. In etwa 8 Stücke schneiden. Zitronensaft mit 2 TL Salz vermengen, Hühnerteile damit einreiben und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Safran leicht zerbröseln und in einen Becher mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren.

Hühnerteile nach 2 Stunden aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals kalt abspülen und abtupfen. Dann mit Kurkuma einreiben.

Das Olivenöl in einem Topf oder in einer Tajine erhitzen. Hühnerteile darin anbraten, bis sie auf beiden Seiten leicht braun sind. Die Zwiebeln dazugeben und gut vermengen. Das Safranwasser dazu gießen und alles mit Ingwer und Pfeffer abschmecken.

Das Huhn zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch mal in den Topf schauen und bei Bedarf Flüssigkeit dazugeben. Dann die Oliven untermischen und das ganze noch 5-10 Minuten ziehen lassen. Optional den Koriander draufstreuen, mit Zitronenspalten und servieren.

GUTEN APPETIT!