

Poulet-Tajine mit Honig und Aprikosen

(Marokko)

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

5	dl	Hühnerbouillon	
½	Döschen	Safranfäden (175 mg)	Bouillon erwärmen und Safranfäden darin ziehen lassen.
4		Pouletschenkel	Halbieren, enthäuten (oder 8 Unterschenkel).
2		Schalotten	Fein hacken.
1	EL	Ingwer, gerieben	
1	Stange	Zimt	
2	Stk.	Nelken	
1		Lorbeerblatt	
		Pfeffer a.d.M.	
1	EL	Olivenöl	Alle Gewürze in Olivenöl andünsten. Mit Safranbouillon ablöschen und aufkochen. Poquetteile zugeben und zugedeckt 30 Min. schmoren bis Fleisch zart ist. Fleisch gelegentlich wenden. Fleisch aus dem Sud nehmen, warm stellen. Nelken, Zimt und Lorbeer entfernen.
100	g	Aprikosen, getrocknet, süss	In 5mm Streifen schneiden.
50	g	Sultaninen, hell ¹	
1	Msp	Chiliflocken oder eine frische Chili, gehackt	
2	EL	Honig	Zutaten in den Sud geben und offen bei guter Hitze auf ca. 2.5 dl reduzieren. Sauce muss leicht sämig werden.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Abschmecken. Poulet zugeben und heiss werden lassen.

Servieren

Mit Couscous, Hirsegericht, Reis oder Fladenbrot servieren.



CBB, Jan/2004
Saison-Küche

¹ Anstelle der Sultaninen die Kerne eines halben Granatapfels mitkochen oder zum Dekorieren verwenden.