



REZEPT

TAJINE MIT HUHN, OLIVEN UND KANDIERTER ZITRONE



1H30

| SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Für dieses Rezept benötigen sie eine Tajine-Form oder einen gusseisernen Topf.
- Zwiebel und Knoblauch goldgelb braten.
- Hühnerschlegel salzen und pfeffern und zu Knoblauch und Zwiebel geben. Etwa 5 bis 10 Minuten anbraten.
- Gewürze, Zitronensaft und Wasser hinzugeben.
- Bedecken, zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze eine knappe halbe Stunde köcheln lassen.
- Die sehr fein geschnittene kandierte Zitrone sowie die Oliven dazugeben.
- Wieder den Deckel auf die Tajine-Form bzw. den Topf geben, vor dem Servieren nochmals erhitzen und dann gehackten, frischen Koriander über das Gericht geben.
- Hühnenschlegel sehr heiß mit marokkanischem Fladenbrot oder gepfeffert Hirse servieren.



Einkaufsliste

ZUTATEN

-
- 4 Hühnerschlegel
 - 1 Zwiebel
 - 1/2 kandierte Zitrone
 - 1 gehackte Knoblauchzehe
 - 1 Teelöffel mit einer Mischung aus Kurkuma und Safran
 - 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
 - 1 Teelöffel mit einer Mischung aus gehackter Petersilie und gehacktem Koriander
 - 3 Esslöffel Öl
 - 150 g grüne entsteinte Oliven
 - 30 ml Zitronensaft
 - 1 Glas Wasser
 - Salz und Pfeffer
 - Frischer Koriander

Les Jamelles

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

