

Poulet-Tajine mit Honig und Aprikosen

(Marokko)

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

| | | | |
|-----|---------|-----------------------|---|
| 5 | dl | Hühnerbouillon | |
| ½ | Döschen | Safranfäden (175 mg) | Bouillon erwärmen und Safranfäden etwas 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. Pouletteile zugeben und zugedeckt 30 Min. schmoren bis Fleisch zart ist. Fleisch gelegentlich wenden. Fleisch aus Sud nehmen, warm stellen. |
| 100 | g | Aprikosen, getrocknet | Halbieren |
| 50 | g | Sultaninen, hell | |
| 2 | EL | Honig | Zutaten zu 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 Hirsegericht, Reis oder Fladenbrot servieren |