

Hähnchen-Tajine mit Zitrone und Oliven



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 12 Std.
Zubereitungszeit:



Zutaten für das Hähnchen:

1,5 kg Hähnchen
5 EL Olivenöl
3 Zwiebel(n)
1,5 TL Ingwerpulver
1,5 TL Kurkuma
500 ml Wasser
2 Zitrone(n)
von 1 Zitrone Zitronensaft
200 g Olive(n)
15 Stängel Petersilie
15 Stängel Koriander
Salz
Pfeffer

Zutaten für eingelegte Zitronen:

1 l Wasser
1 kg Zitrone(n)
1 kg Salz
150 ml Essig
10 EL Erdnussöl
3 Lorbeerblatt



Rösle Zitronenpresse



Emile Henry Tajine in granatapfel



Scherenmanufaktur Paul
Geflügelschere geschmiedet Nr.
308



Kilner Clip Top Einmachglas, Retro-
Design



Cilio Kochlöffel Toscana Olivenholz

1

Für die eingelegten Zitronen, Zitronen waschen und mit Salz einreiben.

2

Die Zitronen in einem Topf oder Schüssel mit Salz bedecken und 12 Stunden ziehen lassen.

3

Zitronen und Salz in ein Einmachglas umfüllen und mit Wasser bedecken. Essig und Lorbeer hinzufügen.

4

Zum Schluss Erdnussöl darüber geben und 1 Woche bei Zimmertemperatur stehen lassen.

5

Für die Hähnchentajine, das Hähnchenfleisch mit Tranchierbesteck und/oder Geflügelschere zerkleinern.
Zwiebeln zerhacken.

6

Öl in der Tajine erhitzen. Hähnchenstücke, Zwiebel, Ingwer, Kurkuma, etwas Salz und Pfeffer darin anbraten.

7

Wasser und 2 der eingelegten Zitronen in Scheiben hinzugeben.

8

Hitze abdrehen und den Deckel der Tajine schließen. Bei niedriger Temperatur 30 Minuten köcheln lassen und gelegentlich mit einem Kochlöffel umrühren. Wenn nötig, fügen Sie während der Kochzeit noch Wasser hinzu.

9

Zitrone auspressen und nach den 30 Minuten Garzeit in die Tajine gießen. Für weitere 15 Minuten köcheln.

10

Petersilie und Koriander mit einem Wiegemesser grob zerkleinern. Oliven halbieren.

11

Zum Schluss Kräuter und Oliven zu Hähnchen geben und vorsichtig einrühren. In der Tajine am Tisch servieren.