



### Zutaten:

2 kleine Stck. Chilischote, rot  
400 ml Geflügelfond  
1,2 kg Hähnchen  
3-4 Stck. Knoblauchzehen  
100 ml Marsala (Dessertwein)  
3 Stck. Möhre(n)  
5 EL Olivenöl  
40 g Rosinen  
0,5 TL Safranfäden  
nach Belieben Salz & Pfeffer  
4 Strauchtomaten  
2 Stck. Zimtstange(n)  
2-3 kleine Stck. Zwiebel(n)



Continenta Schneidebrett  
Pebble Duracore



Westmark  
Knoblauchpresse  
Biopress



Tomaten- und  
Käsemesser Rundspitz  
von Windmühlmesser  
Kirschbaum



AdHoc Pfeffer- und  
Salzmühle im Set Twin



Burgvogel Kochmesser  
Oliva Line



Zwilling Topfset TWIN  
Classic, 5-teilig



Staub Tajine aus  
Gusseisen

1

Marsala in einem Topf erhitzen und die Rosinen darin 2 Stunden einweichen. Inzwischen Tomaten für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann kalt abschrecken, schälen, vierteln und entkernen. Tomaten-Viertel grob würfeln.

2

Hähnchen waschen, trocken tupfen und in 8 Stücke zerteilen. Hühnchenteile in 2-3 EL heißem Olivenöl rundum in der Tajine anbraten. Dabei kräftig mit Salz, Pfeffer würzen. Hähnchen aus der Tajine nehmen.

3

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen und in dicke Balken schneiden. 2 EL vom Olivenöl in der Tajine erhitzen Zwiebeln, Knoblauch und Möhren zusammen mit Safran darin etwa 6 Minuten anschwitzen.

4

Dabei gelegentlich umrühren. Marsala-Rosinen-Mischung und Brühe dazu geben, Sud aufkochen. Tomaten, der Länge nach halbierte Zimtstangen und eine halbierte Chilischote untermischen, alles kräftig mit Salz, Pfeffer abschmecken.

5

Angebratene Hühnchenteile in den Sud legen, Tajine verschließen, auf den Boden des Ofens stellen und diesen auf 200 °C schalten. Tajine darin ca. 40 Minuten garen. Anschließend in der Form servieren. Als Beilage dazu passt am besten Couscous.