

# Tajine mit Hähnchen und Salz-Zitrone

## Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen	Salz	1/2 TL Kurkuma
3-4 Schalotten	2 Salzzitronen	1/2 Bund Thymian
1 EL Olivenöl	600 ml Hühnerbrühe	2-3 Möhren
500 g Spinat	1/2 rote Chilischote	1/2 Bund Koriander
1 Bio-Zitrone	180 g feinen Couscous	

1. Die Hähnchenkeulen enthäuten und mit Salz und Kurkuma würzen.
2. Die Schalotten schälen und würfeln. Eine Salzzitrone würfeln, die andere in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.
3. In der Tajine (Schmorgefäß aus gebranntem Lehm aus Nordafrika) Olivenöl erhitzen und die Keulen anbraten, eine gewürfelte Schalotte und die gewürfelte Salzzitrone kurz mitbraten, ein wenig Hühnerbrühe und Thymian zugeben, den Deckel aufsetzen und fünfzehn Minuten schmoren lassen.
4. Die Möhren schälen und in Stücke schneiden. Möhren und restliche Schalotten zu den Keulen geben und nochmal mit geschlossenem Deckel fünfzehn Minuten köcheln lassen.
5. Den Spinat waschen, abtropfen, zugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen.
6. Die restliche Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen, den Couscous zugeben, umrühren und drei Minuten ziehen lassen. 7. Chilischote entkernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
8. Zitrone abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Geschmorte Hähnchenkeulen mit Saft und Abrieb der frischen Zitrone, den Scheiben der Salzzitrone, Chili und Koriander würzen.
9. Geschmorte Hähnchenkeulen mit dem Couscous anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. März 2016