

## Hähnchen-Schenkel marokanisch

### Für 6 Personen:

6 Hähnchenschenkel	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 Zwiebel	1 Tasse Hühnerbrühe	1 EL Paprika
2 TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{3}{4}$ TL gemahl. Zimt	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Ingwer
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kurkuma	$\frac{1}{2}$ Tasse grüne Oliven	1 EL Zitronensaft
2 EL gehackte Petersilie	Zitronen-Scheiben	

Den Ofen auf 190°C aufheizen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Schenkel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schicht in die Pfanne legen. Für 5-6 Minuten pro Seite braten.

Die gebratenen Keulen auf einen Teller legen und mit Folie abdecken, um sie warm zu halten.

In der gleichen Pfanne die geschnittenen Zwiebel anschwitzen.

Hühnerbrühe, Paprika, Kreuzkümmel, Zimt, Ingwer und Kurkuma hinzufügen und umrühren.

Die Keulen zurück in die Pfanne legen und für 25-30 Minuten in den Ofen stellen.

Die Oliven und den Zitronensaft einrühren. Mit Petersilie bestreuen und servieren, falls gewünscht mit Zitronen-Scheiben garnieren.

NN am 21. Mai 2021