

Geschmortes Huhn mit Paprika und Kichererbsen

Für 4 Personen)

1 Maishuhn	2 rote Paprika	3 mittelgroße rote Zwiebeln
1 kleines Stück Ingwer	1 Schote scharfe Chili	3 Zehen Knoblauch
1 Kapsel (in Fäden) Safran	1 gehäufte TL Kurkuma	1 Bio- Zitrone
350 g gegarte Kichererbsen	3 EL Rosinen	1 EL Honig
250 ml Hühnerbrühe	1 Bund Petersilie	Olivenöl
Butterschmalz	Salz	Zucker

Für die Zubereitung am besten eine Tajine - ein traditionelles marokkanisches Schmorgefäß - nutzen. Alternativ einen großen Schmor- oder Römertopf mit Deckel verwenden.

Das Huhn kalt abwaschen und abtrocknen. Mit Küchengarn in Form binden. Dafür die Keulen miteinander verschnüren, dann die Flügel an den Korpus binden. Die Keulen an den dicken Stellen etwas einschneiden.

Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Huhn von allen Seiten kurz anbraten. Dabei rundum salzen.

Die Zwiebeln häuten und in Lamellen teilen. Knoblauch schälen und hacken, Ingwer in Scheiben schneiden. Olivenöl in der Tajine oder im Topf erhitzen und darin die Zwiebeln andünsten. Chili, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und ebenfalls leicht anrösten. Alles salzen und etwas zuckern. Kurkuma und Safran hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Zitrone auspressen. Brühe und den Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone angießen, die ausgedrückte Zitronenschale mit hinein in den Topf geben.

Anschließend das Huhn in den Topf legen, den Topf verschließen und 1 Stunde bei mäßiger Hitze schmoren lassen.

Rosinen in Wasser einweichen. Paprikaschoten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kichererbsen über einem Sieb abtropfen lassen. Nach 1 Stunde Paprika und Kichererbsen hinzufügen und um das Huhn verteilen. Den Topf wieder verschließen und alles nochmals etwa 30-45 Minuten schmoren lassen.

Das Fleisch der Hühnerkeulen sollte sich leicht zusammendrücken und von den Knochen lösen lassen.

Huhn aus dem Topf nehmen und Gemüse mit etwas Honig, Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Huhn zurück in die Tajine legen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Gericht in der Tajine servieren. Gemüse und Fleisch verteilen und dazu Fladenbrot und süßen Tee reichen.

Rainer Sass am 18. September 2020