

Tajine mit Huhn, Zitrone und Pfannenbrot

Für 4 Personen:

Für die Tajine:

1 ganzes Huhn	1 Zehe Knoblauch	0.5 Bund Petersilie
0.5 Bund Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL gemahlene Koriandersamen
Salz, Pfeffer	Olivenöl	1 Bund Suppengemüse
2 Zwiebeln	600 g Kartoffeln	1 Zimtstange
1 Salzzitrone	4 EL Öl	5 getrocknete Pflaumen
100 g Cashewkerne		

Für das Pfannenbrot:

250 ml lauwarmes Wasser	0.5 Würfel Hefe	1 TL Zucker
500 g Mehl	1 TL Salz	1 Ei
3 EL Joghurt	3 EL Öl	

Für die Tajine:

Das Huhn grob zerlegen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Koriander ebenfalls fein hacken. Aus Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch, den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Brust und die Keulen mit der Marinade einreiben und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit für die Brühe das Suppengemüse sowie 1 Zwiebel in walnussgroße Stücke schneiden (Schale darf gerne am Gemüse, auch an der Zwiebel, bleiben, lediglich die Strünke entfernen). Die Hühnerreste und Knochen mit dem Gemüse in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Leicht zum Kochen bringen und circa 30 Minuten sieden lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Zwiebel fein würfeln. Den Tajineboden mit Öl bedecken und die Kartoffelspalten hineinlegen. Mit den Zwiebelwürfeln bedecken und das marinierte Hühnchen darauflegen. 500 ml Brühe (bei 4 Personen) angießen und die Zimtstange sowie 3 Scheiben Salzzitrone hinzufügen. Die getrockneten Pflaumen sowie die Cashewkerne ebenfalls darauf verteilen und die Tajine mit dem Deckel verschließen. Auf mittlerer Hitze 35-40 Minuten leicht köcheln lassen.

Für das Pfannenbrot:

Die Hefe mit dem Zucker in dem Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Das geht am besten mit einer Küchenmaschine, darin circa 5-6 Minuten kneten lassen. Den Teig anschließend abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Wenn er schön aufgegangen ist, in einzelne Teiglinge à circa 100-120 g zerteilen und zu kleinen Bällen formen. Diese erneut 15 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz 4-5 mm dick ausrollen. In einer erwärmten Pfanne ohne Öl etwa 3 Minuten pro Seite ausbacken.

Tipp:

Salzzitronen kann man im Feinkosthandel kaufen oder selbst einlegen. Dafür 3 Zitronen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. Die 4. Zitrone auspressen. Den Saft mit Zucker aufkochen. Zitronenscheiben in ein Glas füllen. Mit der Flüssigkeit übergießen und mindestens 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Zora Klipp am 06. Juni 2021