

Zitronenhähnchen auf marokkanische Art (Menge für 4 Personen)

Zutaten:

1 Biohuhn
2 TL Ingwer
1/2 TL Pfeffer
1 Msp. Safranpulver
oder einige Safranfäden in 200 ml Wasser
gelöst
4 Zehen Knoblauch
2 rote Zwiebeln
1 Handvoll grüne Oliven
1 Salzzitrone
frische Petersilie



Zubereitung:

Das Hähnchen in Stücke teilen. Eine Salzzitrone aus dem Einlegeglas nehmen und kurz abspülen.

Das Fruchtfleisch zerkleinern die Schalen in feine Streifen schneiden. Ingwer, Pfeffer und Olivenöl vermischen, die Hühnernteile mit dem Zitronenfruchtfleisch und den Gewürzen vermischen und mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Zwiebeln grob in Spalten schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Die Hühnernteile aus dem Kühlschrank holen, das Zitronenfruchtfleisch entfernen, die Hühnernteile in Olivenöl anbraten und wieder aus der Pfanne heben.

Die Zwiebeln in Öl andünsten, danach den Knoblauch kurz mitbraten, die Hühnernteile wieder dazugeben, alles mit Safranlösung aufgießen.

Die grünen Oliven sowie die Salzzitronenschalen dazugeben und ca. 45 Minuten im Topf (oder einer Tajine) schmoren lassen.

Das Huhn mit frischer Petersilie servieren, dazu passt Weißbrot. (ped, derStandard.at, 12.3.2014)