

Poulet-Tajine mit Oliven

Poulet-Tajine mit Oliven

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

ZUTATEN:

8 Pouletoberschenkel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
12 entsteinte, grüne Oliven
1 Bio Zitrone
40 gr Butter
1 grosse Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst (freiwillig)
1/2 TL Ingwerpulver
1/2 TL Kurkuma
100 ml Bouillon
1 Päckchen Safran
1 EL Koriander, gehackt (freiwillig)
1 EL grossblättriger Peterli, gehackt

ZUBEREITUNG:

Pouletschenkel enthäuten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Oliven mit warmem Wasser waschen. Von der Zitrone das Fruchtfleisch entfernen (es wird nur die Schale benötigt) und klein schneiden. In lauwarmes Salzwasser einlegen.
Bratpfanne erhitzen, Butter dazugeben und die gehackten Zwiebeln (und Knoblauch) darin langsam dünsten, bis sie leicht braun sind, die gewürzten Pouletschenkel dazugeben und kurz anbraten.
Ingwerpulver, Kurkuma und Safran immd der Bouillon auflösen und dazugeben, mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten auf kleinster Flamme garen. Das Fleisch zwischendurch wenden und falls nötig etwas Wasser nachgiessen.
Nach 20 Minuten Oliven und Zitronen (ohne die Salzflüssigkeit) daruntermischen und nochmals 15-20 Minuten garen.
Am Schluss (Koriander) und Petersilie darüberstreuen, abschmecken und mit (Fladenbrot) oder Couscous servieren.