

# HÄHNCHEN TAJINE WIE IN MAROKKO

## HÄHNCHEN TAJINE WIE IN MAROKKO

Manchmal braucht man einen Schubser um endlich in die Gänge zu kommen. Im November waren wir in Marrakesch - ich habe es immer noch nicht geschafft euch darüber zu berichten, aber ich verspreche das kommt noch. Wie auch immer - in Marrakesch habe ich mir eine wunderbare Tajine gekauft. Wir haben lange und hart verhandelt, aber am Ende haben wir ein wunderbares Exemplar mit nach Hause gebracht. Natürlich haben wir auch Gewürze eingekauft, unter anderem ein Hähnchengewürz das uns vor Ort so gut geschmeckt hat. Wie es dazu kommt, dass ich jetzt endlich mit der Tajine gekocht habe? Die Antwort lautet [4 Jahre Bushcooks Kitchen!](#) Dorothee wünscht sich hier unsere Souvenirs aus der Küche - perfekt, Tajine und Gewürz gehen an den Start. Als ich die Tajine gekauft habe hat uns einer der Jungs aus dem Hotel gefragt ob wir Zuhause offenes Feuer haben. Als ich das verneint habe hat er mich ein bisschen mitleidig angeschaut und dann gesagt: „Nicht so schlimm, es wird sicher auch so gehen...“ Wir fanden unsere marokkanische Hähnchen Tajine auf jeden Fall sehr lecker!



### Zutaten für 2-3 Personen:

4 Hähnchenschenkel

2 EL Olivenöl

3 EL marokkanisches Hähnchengewürz

etwas Salz

2 Zitronen (besser eingelegte Zitronen)

1 kleine Zucchini

1 rote Paprika

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Bund Minze

1 Bund Koriander

1 Hand voll grüne Oliven

1 Hand voll schwarze Oliven

ca. 150ml Gemüsebrühe + 2 Tassen

1 Tasse Couscous

Zubereitung:

Hähnchengewürz, Salz und Öl zu einer Marinade verrühren. Die Keulen am Gelenk teilen und das Fleisch mit der Marinade einreiben. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und die Zwiebeln vierteln. Die Zitronen vierteln. Die Oliven und Kräuter mit in die Tajine geben. Den Ofen auf 120°C vorheizen und so viel heiße Brühe in die Tajine füllen, dass die Vertiefung in der Mitte gefüllt ist.



Die Tajine für 2 Stunden in den Ofen schieben. Dann die Zucchinischeiben und die Paprikastifte dazu geben und alles für eine weitere halbe Stunde garen lassen. Durch das herabtropfende Kondenswasser in der Tajine wird das Geflügel durchgehend übergossen und am Ende wunderbar zart.



In den letzten Minuten einen Topf mit Couscous und Brühe aufkochen, zwei Minuten köcheln und dann gar ziehen lassen. Die Tajine aus dem Ofen holen.



Couscous, Hähnchen und Gemüse gemeinsam anrichten.

Da kommt Urlaubsfeeling auf!

