

# Würzige Hähnchen-Tagine mit Aprikosen, Rosmarin und Ingwer

784

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ghillie Basan: Tagnises, S. 59

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Diese Tajine schmeckt fruchtig und würzig zugleich, sie erhält durch Rosmarin und Ingwer ein unvergleichliches Aroma. Als Fleisch eignen sich Hähnchenkeulen, aber auch Brüste von Taube, Fasan oder Ente. Als Beilage genügen ein Butter-Couscous (Seite 103) und ein grüner Blattsalat.

**Zutaten:**

- 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 3 Rosmarinzweige, von einem die Nadeln fein gehackt, die anderen beiden jeweils in zwei Teile geschnitten
- 7 cm Ingwer, geschält und fein gehackt
- 2 rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 1-2 Zimtstangen
- 8 Hähnchen-/Pouletkeulen, küchenfertig
- 175 g getrocknete Aprikosen
- 2 EL dunkler, flüssiger Honig
- 400 g Eiertomaten im eigenen Saft (Glas oder Dose)
- Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ Bund grünes oder violetter Basilikum, Blätter abgezupft

**Rezept:** Öl und Butter in einer Tajine oder einem Schmortopf mit dickem Boden erhitzen. Zwiebel, klein gehackten Rosmarin, Ingwer und Chilischoten darin anschwitzen, bis die Zwiebel weich wird.

Halbierte Rosmarinzweige und Zimtstangen unterheben. Hähnchenkeulen dazugeben und von beiden Seiten braun anbraten. Aprikosen und Honig untermischen, dann Eiertomaten mit ihrem Saft einrühren. (Eventuell Wasser zugießen, damit ausreichend Flüssigkeit den Boden der Tajine bedeckt und die Aprikosen darin schwimmen.) Aufkochen und bei reduzierter Hitze zugedeckt 35-40 Minuten sanft köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Große Basilikumblätter klein hacken, kleinere Blätter ganz lassen. Über das Hähnchenfleisch streuen und mit Butter-Couscous (Seite 103) servieren.