



Tajine de Poulet aux olives et citrons confits

Hähnchentajine mit Oliven und eingemachten Zitronen

Pour 4 personnes:

800 g de poulet coupé en cubes
 10 petits oignons
 ½ bouquet de persil
 4 citrons confits
 20 amandes décortiquées
 20 olives vertes
 10 tomates mini
 20 cl de bouillon de volaille
 1 c. à s. de concentré de tomate
 2 c. à c. de ras-el-hanout
 3 c. à s. d'huile d'olive
 ½ c. à c. de sucre
 sel, poivre du moulin

Für 4 Personen

800 g Hähnchenfleisch in Würfel geschnitten
 10 kleine Zwiebeln
 ½ Bund Petersilie
 4 eingemachte Zitronen (Salzzitronen)
 20 abgezogene Mandeln
 20 grüne Oliven
 10 Mini-Tomaten
 200 ml Hühnerbrühe
 1 EL Tomatenmark
 2 TL Ras-el-Hanout*
 3 EL Olivenöl
 ½ TL Zucker
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Preparation:

Dans une cocotte dorez les oignons pelés, le poulet et les amandes avec l'huile.
 (ou dans une tajine)
 Ajoutez le concentré de tomate puis **arrosez** avec le bouillon de volaille.
 Ajoutez le sucre, les olives, les citrons confits, les tomates, le ras-el-hanout, sel et poivre.
Faites mijoter 20 à 25 min. à couvert
 Parsemez de persil ciselé et **servez aussitôt**

Zubereitung:

Braten Sie in Öl die abgezogenen Zwiebeln, die Hähnchenteile und die Mandeln **in einem Schmortopf** (oder einer Tajine) an.
 Geben Sie Tomatenmark hinzu und **begießen** das Ganze mit der Brühe
 Fügen Sie den Zucker, Oliven und die eingelegten Zitronen, die Tomaten, das Ras-el-Hanout, Salz und Pfeffer zu.
 Bei geschlossenem Topf 20-25 Min. **köcheln**
 Mit gehackter Petersilie bestreuen und **sofort servieren**.

*nordafrikanische Gewürzmischung bestehend aus Kichererbsen, schwarzem Pfeffer, Nelke, Kurkuma, Kreuzkümmel, Rosen-, Veilchen- und Orangenblüten



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

