OLIVE HOUSE
We Begin With Nature
VIENNA 2018

Hühnchen-Tajine mit Kartoffeln & Oliven

Ein wärmendes, traditionelles Geschmackserlebnis
aus unserer hitzebeständigen „Pâte à feu“-Tajine.



Zubereitung: ca. 20 Min.
Schmorzeit: ca. 45 Min.
Portionen: 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Hühnchenteile (Schenkel oder Keulen mit Knochen)
- 4 Kartoffeln (geschält und geviertelt)
- 3 Karotten (in Stifte oder Scheiben)
- 2 rote Zwiebeln & 3 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone (in Scheiben) & eine Handvoll grüne oder rote Oliven
- Frische Kräuter: Petersilie, Koriander und etwas Minze)
- 4 EL Bio Olivenöl
- 1 EL Ras el-Hanout für Hühnerfleisch
- Eine Prise Safranfäden (in etwas warmem Wasser eingeweicht)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Zimtstange für die typisch orientalische Tiefe

BEWERTEN SIE UNS!
Hat es Ihnen geschmeckt?
Schenken Sie uns Ihre Sterne!

BESUCHEN SIE UNS!
Scherffenberggasse 5
www.olive-house.at

GESEHEN | GEKAUFT | GEFREUT

Naturverbunden kochen & genießen

Hitzebeständige glasierte Tajine

- Perfekt für Ofen und Herd
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Intensiver Geschmack durch Zirkulation
- Schonendes Dämpfen im eigenen Saft

Zubereitungsschritte

1. **Marinieren:** Hühnchen trocken tupfen, mit Olivenöl, der Hälfte des Knoblauchs und den Ras el-Hanout vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. **Anbraten:** In unserer hitzebeständigen **„Pâte à feu“-Tajine** etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe auf dem Herd erhitzen. Die gehackten roten Zwiebeln und den restlichen Knoblauch glasig anbraten. Das marinierte Hühnchen dazugeben und von beiden Seiten kurz anrösten.
3. **Schichten:** Kartoffeln, Karotten, Oliven, Zitronenscheiben, Safranwasser und die Zimtstange gleichmäßig dazugeben.
4. **Schmoren:** Die Tajine fest verschließen und bei niedriger bis mittlerer Hitze auf dem Ceran- oder Gasherd (oder im vorgeheizten Backofen bei 160 °C) ca.40 bis 45 Minuten sanft schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und die Kartoffeln weich sind. Durch den konischen Deckel zirkuliert der Dampf optimal und hält alles wunderbar saftig.
5. **Servieren:** Vor dem Servieren großzügig mit frischen Kräutern bestreuen und direkt in der Tajine mit knusprigem Landbrot genießen!