

Hähnchen-Keulen marokanisch

6 Hähnchen-Keulen	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Tasse Hühnerbrühe	1 EL Paprikapulver
2 TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{3}{4}$ TL gemahl. Zimt	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Ingwer
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kurkuma	$\frac{1}{2}$ Tasse grüne Oliven	1 EL Zitronensaft
2 EL gehackte Petersilie	Zitronen-Abrieb	

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen.

Die Hähnchen-Keulen mit Salz, Pfeffer würzen und in der Pfanne goldbraun braten; danach auf einen Teller legen und mit Folie abdecken.

Die gewürfelte Zwiebel in der Pfanne 5-6 min. braten, mit Hühnerbrühe ablöschen, mit Paprika, Kreuzkümmel, Zimt, Ingwer und Kurkuma würzen, die Hähnchen-Schenkel zurück in die Pfanne legen, diese offen in den Ofen stellen und Die Schenkel für 25-30 min. garen.

Die Oliven und den Zitronensaft einrühren. Mit Petersilie und Zitronen-Abrieb garnieren.

NN am 18. Juni 2024