



# Tajine mit Zitronenhuhn

## Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Zitronenpfeffer
- 1 Salzzitrone (Feinkostladen, ersatzweise 1 Bio-Zitrone)
- 1 Briefchen Safran
- 80 g schwarze Oliven ohne Stein
- Olivenöl

## Zubereitung

- Backofen vorheizen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad.
- Hähnchenkeulen mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
- Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
- Salzzitrone vierteln, Fruchtfleisch herausschneiden. Die Schale abspülen und in Spalten schneiden.
- Safran und 2 Prisen Salz in einem Mörser zerstoßen.
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenkeulen goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und in die Tajine legen.
- Knoblauch und Zwiebel in der Pfanne glasig dünsten.
- Safransalz mit 400 ml kochendem Wasser verrühren und in die Pfanne gießen, alles verrühren.
- Die Zwiebelmischung zu den Hähnchenkeulen in der Tajine geben.
- Tajine schließen und in den Ofen stellen. Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) herunterstellen und eine Stunde schmoren.
- Nach 50 Minuten die Schale der Salzzitrone und die Oliven dazugeben und fertig garen.