

# Klassische Tajine mit Hähnchen

## Zutaten

- 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Paprika edelsüß, 1 TL Koriandersamen, 1/2 TL gem. Kardamom, 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1 EL Sesam, 2 Sternanis
- 150 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Hähnchenkeulen
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1 Zimtstange
- 300 g Möhren
- 1 Aubergine
- 80 g Datteln
- 50 g geschälte Mandeln
- 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 400g)
- Olivenöl, Salz

## Zubereitung

- Gewürze im Mörser zerstoßen und mischen
- Zwiebel und Knoblauch abziehen und halbieren
- Hähnchenkeulen in Olivenöl goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen
- Schalotten und Knoblauch kurz anbraten, salzen und pfeffern
- den Gewürzmix zufügen und kurz mitbraten
- Hühnerbrühe und Zimtstange zugeben und aufkochen lassen
- Hähnchenkeulen in Tajine legen, Gewürzmischung drübergießen.
- Geschlossenen Topf im vorgeheizten Backofen (180 Grad, Umluft 160 Grad) zwei Stunden schmoren lassen.
- Möhren schälen, längs halbieren oder vierteln, in Stifte schneiden
- Aubergine putzen und würfeln
- Datteln ggf. entsteinen, in Stücke schneiden
- Mandeln in Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
- Kichererbsen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen
- Möhren, Aubergine, Datteln, geröstete Mandeln und Kichererbsen mit 1 bis 2 EL Olivenöl und Salz mischen. Nach 45 Minuten Garzeit zur Tajine geben und weitergaren.