

## REZEPT ZUM NACHKOCHEN

# TAJINE MIT HÄHNCHEN, MERGUEZ UND GEMÜSE

### ZUTATEN:

Hähnchenschenkel

Merguez

Gemüse

Couscous

Gewürze

Zum Anrichten und Servieren benötigen wir ein aus der nordafrikanischen Küche bekanntes, rundes, aus gebranntem Lehm bestehendes Schmorgefäß, die Tajine.

### ZUBEREITUNG:

#### GEMÜSE:

Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotten, Staudensellerie, Fenchel, Zwiebel, Kichererbsen und geschälte Tomaten in Würfel schneiden.

Zwiebel in Olivenöl in einem normalen Topf glasig dünsten. Gewürfeltes Gemüse dazu geben und mit den Gewürzen Koriander, Curry, Salz, Pfeffer, Harissa (scharfe aus dem Maghreb stammende Gewürzpaste aus frischen Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch, Salz und Olivenöl), Paprikapulver scharf und mild sowie Knoblauch würzen.

Etwas Wasser hinzu geben. Es entsteht ein rötlich gefärbter Sud. Das Gemüse muss, wenn es mit dem Hähnchen in die Tajine kommt, noch knackig sein.

#### COUSCOUS:

Couscous als getrocknetes Instantprodukt, das nur noch in heißem Wasser aufquellen muss, gibt es in Supermärkten zu kaufen. Viele Hausfrauen in Nordafrika und auch Küchenchef Patrice Fey in der Saarland Therme machen ihn jedoch



noch selbst. Patrice Fey benötigt dazu Hirse, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Butter. Selbst gemachter Couscous wird zum Garen nicht gekocht, sondern über kochendem Wasser oder einem kochenden Gericht gedämpft.

#### HÄHNCHEN UND MERGUEZ:

Hähnchenschenkel und Merguez anbraten. Die Hähnchenschenkel mit Curry, Salz, Pfeffer, Paprika (scharf und mild, mittlere Körner) und Koriander bepinseln.

#### ANRICHTEN:

Die Tajine (rundes, aus gebranntem Lehm bestehendes Schmorgefäß) bereit stellen.

Couscous in die Tajine füllen. Das vorbereitete Couscous-Gemüse mit würzigem Sud, die Hähnchenschenkel und die Merguez oben auf den Couscous legen. Schmorgefäß mit dem Deckel verschließen und die Tajine zum Servieren auf den Tisch stellen.

