

## Hähnchen mit frischem Ingwer

**Ingwer ist ein Gewürz, welches in vielen marokkanischen Gerichten verwendet wird. Frisch, getrocknet oder gemahlen verleiht er den Mahlzeiten eine besondere Würze. Allerdings ist die frische Wurzel aromatischer als der getrocknete oder gemahlene Ingwer, daher sollte man nach Möglichkeit den frischen verwenden.**

**Für 6 bis 8 Personen:**

- 2 ganze Hühner (jedes etwa 1 ½ kg)
- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 1 Orange (Saft)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer frisch gerieben
- ½ Teelöffel gemahlene Ingwer
- 1 Prise Safran
- 3 Esslöffel Honig
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Stück Butter
- Salz und Pfeffer



Die Hühner waschen und die Haut leicht vom Fleisch trennen, ohne sie zu zerreißen. Gut waschen und mit Papier trocknen. In einer Schale den frischen und gemahlene Ingwer, die zerdrückten Knoblauchzehen, den Honig, den Orangensaft, den Safran, das Salz und den Pfeffer mischen. Die Hähnchen mit der Mischung sowohl außen als auch innen einreiben, ebenso zwischen der Haut und dem Fleisch.

Die Hähnchen in die Tajine geben und sie auf allen Seiten leicht anbraten, dann schmoren lassen; die Zwiebeln dazugeben und ein ½ Glas Wasser; anschließend ein wenig Salz und Öl; den Deckel auf die Tajine und langsam vor sich hin köcheln lassen; hin und wieder müssen die Hähnchen gewendet werden; das Gericht so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.

In einer Schale 1 Esslöffel Orangensaft und 1 Esslöffel Honig gut miteinander mischen und bereitstellen. Die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und anschließend in einer Pfanne mit Butter anbraten; zum Schluss Honig darüber gießen und karamellisieren lassen.

Vor dem Servieren die Hähnchen mit der Orangen-Honig-Mischung einstreichen und sie goldbraun von allen Seiten anbraten; die Hähnchen auf einer großen Platte servieren und die karamellisierten Äpfel und Birnen dazugeben. Heiß servieren!