



Orientalisch geschmorte Kartoffeln mit Blumenkohl & Backpflaumen: Das perfekte Ofen-Gericht

Meine orientalisch geschmorten Kartoffeln mit Blumenkohl, zarten Hähnchenschenkeln und süßen Backpflaumen bringen eine unschlagbare Geschmackskombination auf den Tisch. Verfeinert mit einer selbstgemachten Harissa-Gewürzpaste und serviert mit frischem Knoblauch-Joghurt ist dieses Schmorgericht echtes Soulfood aus dem Ofen!

Zutaten

- 400 g kleine festkochende Kartoffeln
- ½ Blumenkohl
- 12 Backpflaumen
- 2 eingelegte Zitronen + 2 EL Saft
- 2 Hähnchenschenkel
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 2 Zwiebeln
- 2½ EL Harissa
- 1 TL Kurkuma Hinweis: Kurkuma ist in der Paste doppelt gelistet – im Rezept einfach stimmig zusammenfassen!
- ½ TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 5 Knoblauchzehen 4 für die Gewürzpaste + 1 für den Joghurt
- Daumengroßes Stück Ingwer
- Meersalz & frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Bürste sauberschrubben. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

Die Gewürzpaste herstellen:

In einem Mörser den Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und 1 EL Meersalz mit dem Stößel fein zermahlen. Dann das Harissa, Kurkuma, Zimt und 2 EL Olivenöl dazugeben und alles zu einer aromatischen Paste verreiben.



Schmortopf ansetzen:

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einen Schmortopf geben. Die Backpflaumen und die Zwiebelringe dazugeben und alles mit etwa einem Drittel der Gewürzpaste vermischen. Die Hühnerbrühe angießen und kurz auf dem Herd aufkochen lassen.

Hähnchen vorbereiten:

In der Zwischenzeit die Hähnchenschenkel mit Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum mit der restlichen Gewürzpaste einreiben.

Zitronen vorbereiten:

Die eingelegten Zitronen vierteln und das Fruchtfleisch Herausschneiden. Das Fruchtfleisch samt Eigensaft in den Schmortopf geben. Die Schalen der Zitronen in feine Streifen schneiden und erst einmal beiseitelegen.

Ab in den Ofen:

Die marinierten Hähnchenschenkel oben auf die Kartoffel-Gemüse-Mischung in den Schmortopf legen. Im Backofen für ca. 45 Minuten schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Grillfunktion einschalten, damit die Hähnchenhaut wunderbar kross und auf geknuspert wird.

Knoblauch-Joghurt & Anrichten:

Für den Dip die letzte Knoblauchzehe ganz klein schneiden und mit dem griechischen Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schmortopf aus dem Ofen holen, die beiseitegelegten Zitronenstreifen darüber geben und alles auf dem Teller anrichten.