GESCHMORTE KARTOFFELN MIT BLUMENKOHL, BACKPFLAUMEN & HÄHNCHENKEULEN

Zutaten :
für 2 Personen

- 400 g kleine festkochende Kartoffeln
- 1/2 Blumenkohl
- 12 Backpflaumen
- 2 eingelegte Zitronen + 2 Eßl Saft
- 2 Hähnchenschenkel
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1 Eßl brauner Rohrzucker
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 2 Zwiebeln
- 2 1/2 EL Harissa
- 1 TL Kurkuma
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 4 Knoblauchzehen + 1ne für den Joghurt
- Daumengroßes Stück Ingwer
- Meersalz & Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und un Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Kartoffeln gut waschen und mit einer Bürste abwaschen. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden.

Den Backofen auf 190° C Umluft vorheizen.

In einem Mörser den Knoblauch, Kurluma, Ingwer, Kreuzkümmel, 1 Eßl Meersalz geben und mit dem Stößel zermahlen. Dann das Harissa , Kurkuma, Zimt , 2 Eßl Olivenöl dazu geben und alles zu einer Paste verreiben

GESCHMORTE KARTOFFELN MIT BLUMENKOHL, BACKPFLAUMEN & HÄHNCHENKEULEN

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einen Schmortopf geben, die Backpflaumen und die Zwiebelringe dazu und mit 1/3 Drittel der Gewürzpaste alles vermischen. Die Hühnerbrühe in den Schmortopf geben und einmal aufkochen lassen.

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

Die eingelegten Zitronen vierteln und das Fruchtfleisch herausschneiden. Mit dem Eigensaft in den Schmortopf geben. Die Schale der Zitronen in dünne Streifen schneiden und erstmal auf die Seite stellen.

Die Hähnchenschenkel in den Schmortopf oben auf die Kartoffel-Mischung geben und ca. 45 Minuten im Backofen schmoren lassen.

Kurz vorm Ende die Grillfunktion des Backofen einschalten und die Haut etwas aufknuspern lassen.

Ein Knoblauchzehe ganz klein schneiden und mit dem griechischen Joghurt mischen. Mit Salz & Pfeffer den Joghurt abschmecken und zum Gericht dazu stellen.

Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen und alles auf einem Teller anrichten.