Huhn mit Backpflaumen und ......

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: 21.10.2020

Creation: Marco Beng

Thema:Marokkaniscsh/Persisch

## Zutaten für ca. 12 Portionen:

5,5 El Olivenöl

2,2, Kg Hähnchenbrustfilet

1 It Hühnerbrühe

8 Tomaten

Salz/Pfeffer

350 gr. Backpflaumen

350 gr. Datteln

3 El Honig (flüssiger)

3 El Ingwer, frisch gerieben

200 gr. Rosinen( oder Korinthen)

3 Prisen Kurkuma

2 Beutel Safran

420 ml Wasser

sesam geröstet

3 Stangen Zimt

## Zubereitung:

Tomaten überbrühen, häuten und in Stücke schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenbrust darin bräunen. Zimtstange, Tomaten, Brühe, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Den Topfinhalt erhitzen bis er gerade kocht, dann zugedeckt etwa 30 Minuten vorsichtig köcheln lassen, gegen Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.

In der Zwischenzeit die Backpflaumen mit Honig, Datteln, Ingwer, Rosinen, Kurkuma und Safran 15 Minuten im Wasser garen, bis sie weich sind.

Die Hühnerbrust in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und warm stellen.

Die Garflüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Pflaumenmischung dazu geben und beides etwa 1 Minute erhitzen.

Über die Hühnerbrust gießen und den gerösteten Sesam reichlich darüber streuen.

Dazu passt ein Couscous-Salat hervorragend.

1/1