

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

HUHN MAGHREB STYLE



REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

10 Stück	Hühnerkeulen (à 200 g)
140 g	CHILLIE WILLY (Art.-Nr. 38330)
etwas	CAJUN SPICE (Art.-Nr. 62433)
etwas	RAS EL HANOUT (Art.-Nr. 62655)
500 g	Broccoli
300 g	Baby Mais
400 g	Gelbe Paprika
500 g	Rote Zwiebeln
500 g	Grüne Bohnen
800 g	Gerste oder Weizen
100 g	Salzzitrone
1 Stück	Granatapfel
20 g	SELO (Art.-Nr. 62564)
400 g	Kokosfett

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



ZUBEREITUNG:

Hühnerkeulen mit CHILLIE WILLY und etwas CAJUN SPICE marinieren, in einen Vakuumbbeutel geben, fest vakuumieren und bei 65 °C ca. 90 Minuten lang sousvidieren. Gemüse in grobe Stücke schneiden, in Kokosfett anbraten, mit SELO würzen und kurz schmoren lassen.

Pankomehl mit etwas RAS EL HANOUT und Kokosfett im Ofen bei 170 °C goldgelb anrösten.

Das Getreide mit ca. 20 g SELO kochen.

200 g rote Zwiebeln ganz fein schneiden und in Kokosfett anrösten. Die Hühnerkeulen samt der ausgetretenen Garflüssigkeit zu den Zwiebeln geben, mit RAS EL HANOUT und etwas CAJUN SPICE abschmecken. Die gerösteten Brösel dazu mischen und alles gemeinsam noch einmal kurz aufkochen.

Vor dem Anrichten mit Granatapfelkernen verzieren.