



Zutaten

- 3 El Erdnussöl
- 2 rote Peperoni / Paprikaschoten
- 1 grosse Zwiebel, in Streifen
- 2 El Harissa
- 4 Msp Safranpulver
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- 100 g Kichererbsen, über Nacht eingeweicht
- 200 g Wild Rice Mix
- 1/2 l Geflügelbrühe
- 4 Poulet-/Hähnchenunterschenkel
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Limone, Zesten und Saft
- 8 Datteln
- 4 El Pinienkerne, trocken geröstet

Zubereitung

1. Peperoni halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Schotenhälften in Streifen schneiden.
2. Im Tajine oder Schmortopf Peperoni und Zwiebeln im Öl 10 Minuten dünsten, Harissa und Safran unterrühren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Kichererbsen und Reis zufügen, 2 Minuten dünsten, Geflügelbrühe dazugeben, Pouletschenkel darauflegen, bei mittlerer Hitze zugedeckt 25 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Limonenschalen und Saft abschmecken. Datteln und Pinienkerne unterrühren.
3. Harissa: Afrikanische Gewürzpaste auf Chilibasis.