

# Hier und heute

## **Geschmorte Hähnchenkeule in orientalischer Tomatensoße**

Sterneköchin Julia Komp schmort Hähnchenkeulen in orientalischer Tomatensoße mit dreierlei Kürbis.

### **Das Rezept**

von Julia Komp für vier Personen

### **Zutaten für geschmorte Hähnchenkeule in orientalischer Tomatensoße**

- 2 EL Hühnerfett / Butterschmalz /Olivenöl
- 4 Maishähnchenkeulen
- 4 St. scharfe, grüne Spitzpaprikas oder Pimientos, wenn es nicht so scharf sein soll
- 2 St. rote Spitzpaprika
- 1 St. Gemüsezwiebeln
- 1 Soloknoblauchzehe
- 100 g Tomatenmark
- 400 g gewürfelte Tomaten aus der Dose
- 0,5L Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 200 g Kichererbsen aus der Dose
- 250 g Hokkaido
- 250 g Butternut
- 250 g Muskatkürbis
- 1 Zucchini
- Salz/Pfeffer
- 1TL Kurkuma
- 1 EL Ras el Hanout (Nordafrikanische Gewürzmischung)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1TL Fenchelsamen

Gemüse alternativ zur reinen Kürbis-Variante:

- 2 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 200 g Kürbis nach Wahl

### **Zubereitung**

In einem Topf das Olivenöl leicht erhitzen und die Spitzpaprikas von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Hühnerteile kräftig mit Salz und Pfeffer, Kreuzkümmel, Ras el Hanout und Kurkuma würzen und in dem verbliebenen Fett braten. Geschälte, geviertelte Zwiebeln und gehackten Knoblauch zugeben.

Tomatenmark mit anrösten und mit Brühe und gehackten Tomaten ablöschen und 15-20 Minuten köcheln.

Währenddessen, je nach Zusammensetzung, Kürbis, Möhren und/oder Kartoffeln schälen und in grobe Würfel/Stücke schneiden. Nach den 20 Minuten nach Geschmack Kürbis, Möhren und/oder Kartoffeln in die Soße geben, 15 Minuten köcheln. Am Ende die Kichererbsen dazugeben und noch mal kurz aufkochen.