



Herbstliche Kürbis-Süßkartoffel-Tajine mit Maronen und Datteln

400g Hähnchen-
geschnetztes
1/2 Hokkaidokürbis
1 Süßkartoffel
100g Maronen (vorgegart
oder selbstgeröstet)
1 Zwiebel
4 El Tomatenmark
2-3 Tl Harissa
2 Tl Ghee (oder neutrales
Öl)
1 handvoll Datteln
700ml Wasser
Ras-El-Hanout

Den Kürbis waschen und putzen, die Süßkartoffel schälen und beides in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Die Datteln vierteln.

Das Ghee in die Tajine geben und erhitzen. Die Zwiebeln in großzügige Stücke schneiden und glasig braten, das Fleisch zugeben mit Salz und Ras-El-Hanout würzen und anbraten.

Harissa zugeben, mit dem Fleisch verrühren. Das Wasser und Tomatenmark zugeben, glatt rühren und leicht aufkochen lassen.

Nun den Kürbis, sowie die Süßkartoffel über das Fleisch schichten. Zum Schluß die Datteln und die Maronen zugeben. Nochmal gut mit Ras-El-Hanout und Salz würzen.

Den Deckel auflegen und ca. 20-30 Minuten bei niedriger Temperatur schmoren lassen.

Als Beilage passt leckerer Couscous.

Natürlich lässt sich dieses Gericht auch in einem Topf, bzw. einer Pfanne mit Deckel zubereiten.