



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SAFRAN-HONIG-HÜHNCHEN MIT ORANGEN-INGWER-SAUCE



**SCHWIERIGKEITSGRAD**  
Anspruchsvoll

**KOCHZEIT**  
Unter 2 Stunden

**PORTIONEN**  
4-6

**HAUPTZUTATEN**  
Fleisch

### ZUTATEN

- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 kg Hähnchenteile (Schenkel und Keulen)
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 cm großes Stück Ingwer (1 EL), gerieben
- 15 ml (1 EL) Allzweckmehl
- 250 ml (1 Tasse) Hühnerbrühe
- 1 rote Chilischote, ganz, der Länge nach geschnitten
- Schale von 1 Orange
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 15 ml (1 EL) Zitronensaft
- Eine Prise Safran in 30 ml heißem Wasser aufgeweicht
- 15 ml (1 EL) Honig
- 300 g Babymöhren
- 400 g Dose Kichererbsen, abgespült und abgetropft
- 50 g Mandelblättchen, geröstet
- Frischer Koriander, zum Schluss

### ZUBEREITUNG

1. 1 EL Öl in einem Gourmet Profitopf Signature 30cm von Le Creuset erhitzen. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten anbraten, bis es goldbraun ist. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Zwiebel anbraten, bis sie weich ist, etwa 6-8 Minuten. Knoblauch und Ingwer einrühren und eine weitere Minute braten. Das Mehl darüber streuen und mischen, um die Zwiebeln zu bedecken. Langsam die Brühe zugießen und dabei ständig rühren, bis die Sauce eindickt. Chili, Orangenschale und -saft, Zitronensaft, Safranwasser und Honig hinzugeben.
3. Das Hähnchen wieder in die Pfanne geben, zusammen mit dem restlichen Bratensaft. Zudecken und 25 Minuten köcheln lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

4. Die Karotten hinzufügen und weitere 20 Minuten kochen, bis die Karotten zart und das Huhn durchgegart ist. Die Kichererbsen hinzufügen und ca. 5 Minuten lang durchwärmen. Bei Bedarf nachwürzen.
5. Um die Haut des Hähnchens knusprig zu machen, einige Minuten unter den Grill legen. Mit Mandelblättchen und frischem Koriander verfeinern.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)