

## R E Z E P T

### *Mandelhähnchen*

#### **Grefis Mandelhähnchen**

##### **Zutaten für 4 Personen:**

150 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Hähnchen ( 1,6 kg)  
**Fleur de Sel**  
**Bunte Pfeffermischung**  
**6 EL Olivenöl aus Sitia**  
**1 TL Johannisbrotbaum Honig**  
100 ml Sherry  
**1 Briefchen Safranfäden**  
**50 g Mandeln geröstet und gesalzen**  
**50g Rosinen (blau)**  
300 ml Geflügelfond  
250 g reife Tomaten  
200 g Kichererbsen  
6 EL glatte Petersilie

##### **Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in Spalten und Knoblauch in Scheiben schneiden. Hähnchen in 8 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin in 2 Portionen rundherum braun anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl andünsten.

1 TL Honig kurz andünsten. Sherry zugießen und offen etwas einkochen lassen. Safran, Mandeln und Rosinen zugeben, Hähnchenteile darauf setzen. Offen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ( Umluft 160 Grad ) auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten garen. Nach 20 Minuten 150 ml Fond angießen.

3 Tomaten putzen, vierteln, entkernen und würfeln. Nach 35 Minuten mit den Kichererbsen zugeben. Evtl. Pfeffer, Salz und Honig nachwürzen, mit der Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.

