

• Gebackenes Poulet mit Datteln



Zutaten:

ein Poulet	100g Butter
500g Zwiebel	500g Datteln
1 Peteresiliebund	500g Mandeln
50g Knoblauch	100g Zucker
25g Safran	Olivenöl
20g Ingwer	20g Zimt
20g Paprikaschoten	10g Gewürznelken

Zubereitung:

Das Poulet in das mit den Gewürznelken, 2-3 halben Zwiebeln, etwas Zitrone, Ingwer und Salz aromatisierte Wasser legen.

Gehackte Zwiebeln, gehackte Petersilie, zerstoßener Knoblauch, Safran, Zimt, Ingwer, Paprikaschoten, Salz und Olivenöl in einer Backform vermengen.

Das Poulet aus dem Wasser nehmen und mit in Würfelchen geschnittenen Datteln, gerösteten und zerstoßenen Mandeln, Butter, Zimt, Ingwer und Zucker füllen.

Das Poulet zusammenbinden, damit die Füllung während der Backzeit nicht hinausläuft.

Das Poulet in die Backform mit der Mischung legen und im Backofen bei 180° C während ca. 40 Minuten backen.

Am Ende der Backzeit, den Poulet mit Butter bepinseln und im Backofen goldigbraun backen.

Auf einer Platte mit Datteln und Mandeln servieren.