



Briouats mit Hähnchenfüllung

Zutaten:

1 ganzes Brathähnchen (etwa 1,5 kg), in Stücke zerteilt
3 große Gemüsezwiebeln, in Scheiben geschnitten
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL gemahlene Kurkuma
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL Ras el Hanout
1 1/2 TL Salz
2 Zimtstangen
2 Lorbeerblätter
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
2 EL frische Petersilie und Koriander, fein gehackt
5 EL natives Olivenöl
4 Eier (Größe M), verquirlt
200 g Butter
250 g Filoteigblätter
150 g grüne Oliven, in Scheiben geschnitten
1 TL Safranfäden, circa 10 Minuten in 4 EL lauwarmem Wasser eingeweicht

Zubereitung:

In einem großen Schmortopf Olivenöl und 80 g Butter erhitzen. Die Hähnchenstücke kurz darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer, Ras el Hanout, Zimt, Lorbeerblätter, Safran (inklusive Wasser) sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren circa zehn Minuten bei mittlerer Hitze garen. Petersilie, Koriander und 200 ml Wasser dazugeben. Zum Kochen bringen, denn die Hitze reduzieren und zugedeckt 50 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Das Hähnchen aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Oliven in den Sud geben und so lange einkochen lassen, bis die Zwiebeln fast trocken sind.

Die verquirlten Eier direkt in den Bräter zur Zwiebel-Rührei-Mischung geben. Bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren fünf bis zehn Minuten köcheln lassen, bis die Masse keine Flüssigkeit mehr enthält. Den Bräter vom Herd nehmen und die Hähnchenstücke hinzufügen. Alles vorsichtig gut miteinander vermengen.

Die Filoteigblätter der Länge nach in circa fünf cm breite Streifen schneiden. Vor dem Auftragen der Füllung jeden einzelnen Streifen mit etwas Butter bestreichen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je ein bis zwei EL der Hähnchenfüllung auf das untere Ende eines Teigstreifens setzen. Den Teig in Dreiecken von links nach rechts über die Füllung falten, bis der Streifen aufgebraucht ist. Die Enden gut abdrücken.

Die Teigtaschen auf das vorbereitete Backblech legen und mit etwas Butter bestreichen. Die Briouats circa 30 Minuten goldbraun backen. Warm servieren und genießen!