

## Tunesisches Ras-el-Hanout

Zutaten für 4 Personen

2 Perlhühner  
je 2TL Ras-el-Hanut pro Huhn  
4 Thymianzweige  
Meersalz, Pfeffer  
50 g helle Rosinen  
8 getrocknete Aprikosen  
4 EL geschälte Mandeln  
1 Stück Ingwer, 2cm, geschält, fein  
geschnitten  
2 rote Zwiebeln  
1 Orange  
2 EL Honig  
½ Bund Koriander  
4 Eier, 5 Minuten gekocht  
Butter  
Erdnussöl  
Bindfaden

Zunächst die Perlhühner von innen gut mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanut würzen und jeweils einen Zweig Thymian reinstecken. Anschließend die Perlhühner mit einem Bratenfaden binden.

Nun von außen würzen und in Erdnussöl mit etwas Butter in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten. Danach in den vorgeheizten Backofen (200 Grad) circa 20 Minuten geben, ab und zu mit dem Bratensaft übergießen.

In der Zwischenzeit die Eier kochen, schälen und halbieren.

Die Aprikosen vierteln, die Mandeln halbieren. Die Zwiebeln werden geschält und in feine Würfel geschnitten. Wenn die Perlhühner fertig sind, diese aus dem Ofen nehmen, in Alufolie packen und wieder in den Backofen geben.

In der gleichen Pfanne mit einem Stück Butter die Zwiebelwürfel anschwitzen, dann die Sultaninen, Ingwer, Aprikosen und Mandeln dazu geben, mit Honig und Orangensaft ablöschen und mit dem restlichen Ras el-Hanut würzen. Nun die Perlhühner auf eine Platte geben, den gehackten Koriander zur Sauce geben und über die Perlhühner geben. Mit den Eiern garnieren.

Als Beilage Couscous oder Reis servieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein fruchtiger Rotwein von mittelgewichtigem Körper.

**Aus unserem Sortiment:**

**Dézaley "Jupiter" rouge, Fonjallaz**

**Epresses rouge „la République“**

**Vully rouge, Alexandre Schmutz**