Poulet mit Safran, Honig-Haselnüssen und Orangenlikör
Fehlen nur noch die Wasserpfeife und die Bauchtänzerin!

La Mise en Place:

1 Schalotte, 2 Pouletschnitzel, 2 EL Olivenöl, 1 TL Ingwer, Pfeffermühle, 1 Msp. Zimt, 1 Döschen Safran, 1 dl Orangensaft, 2 EL Haselnüsse, 1 Bund Petersilie, 2 EL Honig, 2 EL Orangenlikör, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Die Schalotte fein hacken. Pouletschnitzel in eher feine Würfel schneiden und mit der Schalotte, Olivenöl, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Safran und Orangensaft mischen. Haselnüsse grob hacken und Petersilie fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Haselnüsse trocken rösten. Mit Honig und Orangenlikör mischen.
In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Pouletfleisch darin schön braten.

Die Vollendung:

Gegen Schluss die Nuss-Mischung zugeben, kurz weiterköcheln und mit wenig Pfeffer und Petersilie bestreuen.

Das passt dazu:

Nudeln oder Reis