

## Geschmortes Huhn mit Datteln

1 großes Huhn  
Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer  
Butter, Pflanzenöl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Zimtstange  
6 ganze Nelken  
1 TL Kurkuma  
125 ml Hühnerbrühe  
125 ml Medium-Dry-Sherry  
2 EL Honig  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Dijon-Senf  
 $\frac{1}{2}$  TL zerdrückter grüner Ingwer oder  
 $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Ingwer  
200 g entkernte Datteln, frisch oder getrocknet  
fein geriebene Schale einer Orange

Huhn mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in etwas Butter und Öl in einem Topf gut anbraten, beiseite stellen. Zwiebel hineingeben und andünsten. Zimt, Nelken, Kurkuma, Hühnerbrühe, Sherry, Honig, Zitronensaft, Senf, Knoblauch und Ingwer zugeben. Anschließend das Huhn zufügen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Nun Datteln und Orangenschale zufügen und weitere 30 Minuten kochen, bis das Huhn gar ist.

Mit Reis und Gemüse servieren.

*Für 4 Personen*