

# Kikeriki à la Orly!

Von Orly Licht aus Köln

Als Fünfzehnjährige war ich mit meiner Familie in Marokko Pessach feiern. Die salzige, jedoch auch süße Küche in Fez hat mir geschmeckt und Jahre später beschloss ich, zu Rosch Haschana eine süße und gleichermaßen salzige Hauptspeise zu servieren.

Folglich habe ich meinen Gaumen auf die Probe gestellt und meine Familie als Versuchskaninchen eingesetzt, und siehe da, dieses Rezept kam meinen Erinnerungen am nächsten.

Was symbolisiert unser jüdisches Dasein mehr als das Salz, symbolisch für die Tränen der Trauer, und das Süße, symbolisch für die Hoffnung und die Freude!

## **Zutaten für 4 – 6 Personen:**

2 frische Brathähnchen  
500 g getrocknete Pflaumen  
1 Kg Reis, am besten Basmati  
eine Hand voll Rosinen  
250 g gehobelte Mandeln  
5 mittelgroße Zwiebeln  
2 TL Zimt  
2 TL rotes Paprikapulver, scharf  
1 TL Zucker  
4 EL ÖL  
Salz

## **Zubereitung:**

Einen Tag vorher in einer Schüssel die Pflaumen mit Wasser einweichen. Die Rosinen in einer anderen Schüssel einweichen und über Nacht so stehen lassen.

### Füllung

Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne mit wenig Öl und dem Zucker rösten.

Eine halbe Zwiebel klein hacken und in einer großen Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Eingeweichte Rosinen waschen und zugeben.

Reis kochen.

Von dem Reis ein Viertel mit den Zwiebeln und den Rosinen in der Pfanne vermengen.

Mit Salz und Zimt würzen.

Die gerösteten Mandeln zu der Füllung geben.

### Das Huhn

Jedes Huhn waschen und dann mit der Füllmasse füllen.

Die gefüllten Hühner mit Salz und Paprikapulver einreiben und auf ein Backblech legen.

Dann die Hühner mit Öl begießen und mindestens eine Stunde bei 200 °C (Umluftherd) braten.

### Beilage

Die restlichen Zwiebeln schnetzeln und auf kleinem Feuer anbraten.

Die Pflaumen waschen, abtropfen lassen und zugeben.

Alles mit Zimt und Salz würzen und auf kleinem Feuer mindestens eine halbe Stunde anbraten.

Die Pflaumenmasse wird auf dem Reis serviert.