



INDISCHES CHICKEN BIRYANI

BASMATIREIS – ZUTATEN

- 200 g Basmatireis
- 2 L Wasser
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 5 cm große Zimtstange
- 3 grüne Kardamomkapseln
- 2 Gewürznelken

CHICKEN BIRYANI – ZUTATEN

- 500–600 g Huhn (Mischung aus Keulen und Brust)
- 3 TL Öl
- Salz zum Abschmecken
- 2 Zwiebeln, mittelgroß, dünn geschnitten
- 1 Sternanis
- 1 Prise Safran, eingeweicht in 2 TL Milch und 1 TL Ghee
- 3 grüne Kardamomkapseln
- 1 schwarze Kardamomkapsel
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Gewürznelken
- 2,5 cm große Zimtstang
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Ingwer-Knoblauchpaste
- 1/4 TL Kurkumapulver
- 2 TL Biryani Masala oder Chicken Masala Pulver
- 3/4 bis 1 TL rotes Chilipulver
- 1 Tasse Joghurt
- 1 Handvoll Minzblätter, fein gehackt
- 1 Handvoll Korianderblätter, fein gehackt

REIS – ZUBEREITUNG

1. Waschen Sie den Reis einige Male, bis das Wasser klar ist. Weichen Sie ihn 20 Minuten in der 2-L-Rührschüssel ein. Schütten Sie das Wasser ab.
2. Bringen Sie 2 Liter Wasser im 3-L-Gartopf zum Kochen. Geben Sie Lorbeerblatt, Kardamom und Nelken in das Wasser.
3. Wenn das Wasser kocht, geben Sie etwas Salz und den abgeschütteten Reis dazu.
4. Kochen Sie den Reis 15 Minuten oder bis er gar ist. Schütten Sie den Koriander ab, entfernen Sie die großen, festen Gewürzstücke oder belasten Sie sie im Reis.

CHICKEN BIRYANI – ZUBEREITUNG

1. Während der Reis kocht, dünsten Sie die Zwiebeln mit Öl im iCook 4-L-Gartopf an. Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, stellen Sie 1/4 davon in einer Schüssel beiseite.
2. Reduzieren Sie die Temperatur und dünsten Sie Lorbeerblatt, Sternanis, Kreuzkümmel, Nelken und Kardamom mit den restlichen Zwiebeln im Gartopf an.
3. Geben Sie Ingwer-Knoblauchpaste dazu und braten Sie, bis der rohe Geruch verschwunden ist.
4. Fügen Sie Hühnerstücke dazu und braten Sie sie auf mittlerer Hitze, bis sie weiß werden.
5. Streuen Sie die restlichen Gewürze wie Salz, Masala, Kurkuma und rotes Chilipulver dazu. Vermischen Sie alles gut. Decken Sie den Topf ab und lassen Sie ihn auf geringer bis mittlerer Hitze 4 Minuten köcheln.
6. Gießen Sie den Joghurt dazu und rühren Sie gut durch. Decken Sie den Topf ab und lassen Sie alles auf mittlerer Hitze köcheln, bis das Fleisch durch und das Curry angedickt ist. Geben Sie Salz zum Abschmecken dazu.

HUHN UND REIS IN KOMBINATION

1. Fetten Sie den 8-L-Schmortopf ein und heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
2. Setzen Sie das Huhn in den Schmortopf, geben Sie die Hälfte der Minzblätter darauf.
3. Verteilen Sie den Reis gleichmäßig auf dem Huhn. Bestreuen Sie alles mit den beiseite gestellten Zwiebeln, den restlichen Korianderblättern und dem eingeweichten Safran.
4. Decken Sie den Schmortopf gut mit dem Deckel ab und lassen Sie alles 20 bis 25 Minuten schmoren.
5. Servieren Sie das Chicken Biryani mit Joghurt.