

Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen janonline.com HÄHNCHEN-BRIYANI mit Happiness Spice Lemon & Ginger Nr. 24/Fleisch

für 6 – 8 Personen / Zubereitung: ZEIT: 3 Stunden / PROBEN: 6 - 8 für die Marinade

Zutaten:

6 Hähnchenschenkel & 6 Hühnerkeulen
10 ml gemahlener Ingwer
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 ml getrocknete Chiliflocken
10 ml Hühnerfleisch-Masala
10 ml gemahlener Kreuzkümmel
10 ml gemahlener Koriander
5 ml Kurkuma
4 Kardamomschoten, zerdrückt
2 Zimtstangen, 2 Lorbeerblätter
2 Tomaten, fein gewürfelt
250 ml Joghurt nach griechischer Art
Ukuva's Happiness Spice Lemon & Garlic

Beilage zum Briyani:

400 ml langkörniger weißer Reis
500 ml getrocknete braune Linsen
40 ml Rapsöl
3 große Zwiebeln, halbiert, in Scheiben geschnitten
8 kleine Kartoffeln, geschält
5 ml Kurkuma, aufgelöst in 600 ml kochendem Wasser

Zubereitung

Marinade: Das Hähnchen in eine große Rührschüssel geben. Die restlichen Zutaten für die Marinade in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Mit Isivuno-Ingwer und Happiness Spice Lemon & Garlic würzen. Abschmecken, um zu prüfen, ob das Salz ausreicht. Die Marinade über das Huhn geben und vorsichtig durchmischen. Die Schüssel abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

So wird das Briyani zubereitet: 500 ml Wasser in einem Topf mit einem dicht schließenden Deckel zum Kochen bringen. Die Zugabe von Salz ist optional. Den Reis hinzugeben und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Den Reis abgießen und beiseite stellen - er wird im Briyani im Ofen weitergaren. Die Linsen vor dem Kochen mit Wasser abspülen, um Staub und Rückstände zu entfernen. Die Linsen in einen großen Kochtopf geben und mit 1 Liter Wasser bedecken. Achten Sie darauf, dass der Topf groß genug ist, da sich die Größe der Linsen verdoppeln oder verdreifachen wird. Die Linsen 25 Minuten lang kochen und abgießen. Beisitestellen. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hinzufügen. Anbraten, bis sie weich und braun sind. Das Hähnchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Marinade abkratzen - diese für später aufbewahren. Das Hähnchen in der gleichen Pfanne wie die Zwiebeln anbraten und in eine Auflaufform geben. 20 Minuten in den Ofen schieben, damit das Hähnchen bis auf die Knochen gegart wird.

Die Kartoffeln etwa 15 Minuten lang kochen, damit sie weich sind, wenn das Briyani aus dem Ofen kommt. Nun beginnt der Schichtungsprozess. Nehmen Sie eine große Kasserolle - schichten Sie etwas Reis in den Boden, dann die Linsen, die Hähnchenstücke, die gebratenen Zwiebeln, etwas Marinade und die Kartoffeln. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit den restlichen Zutaten. Mit Kurkumawasser übergießen und die Kasserolle dicht mit Alufolie abdecken. Einen Deckel auflegen und für 1 ½ Stunden in den Ofen schieben.

