



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 Std.

Zutaten:

6 Hähnchenschenkel & 6 Hühnerkeulen

Marinade:

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

10 ml Hühnerfleisch-Masala

10 ml gemahlener Koriander

5 ml Kurkuma

4 Kardamomschoten, zerdrückt

2 Zimtstangen, 2 Lorbeerblätter

2 Tomaten, fein gewürfelt

250 ml Joghurt nach griechischer Art

1 TL 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: Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Happiness Spice Lemon & Garlic abschmecken. Die Marinade über das Huhn geben und vorsichtig durchmischen. 2 Std gekühlt marinieren.

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 10 Minuten kochen lassen. Den Reis beiseite stellen - er wird im Briyani im Ofen weitergaren. Die Linsen vor dem Kochen mit Wasser abspülen, dann die Linsen in einen großen Kochtopf geben und mit 1 Liter Wasser bedecken. Die Linsen 25 Minuten lang kochen und abgießen. Beiseitestellen. Heize den Ofen auf 180 °C vor. Jetzt die Zwiebel goldgelb dünsten. Das Hähnchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Marinade abkratzen - diese für später aufbewahren. Das Hähnchen in die gleiche Pfanne legen, wie die Zwiebeln gedünstet wird. Anschliessend in eine Auflaufform geben. 20 Minuten backen, 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. Nimm eine große Kasserolle - schichte etwas Reis auf den Boden, dann die Linsen, die Hähnchenstücke, die gebratenen Zwiebeln, etwas Marinade und die Kartoffeln. Wiederhole diesen Vorgang mit den restlichen Zutaten. Mit Kurkumawasser übergießen und die Kasserolle dicht mit Alufolie abdecken. Einen Deckel auflegen und für 1 ½ Stunden bei 180 ° backen. .

En Guetä!

