

Safranhähnchen mit Reis und karamellisierten Berberitzen

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Basmati-Reis
- 0,5 TL Safranfäden
- 1 Zwiebel
- 4 (mit Knochen) Hühnerbrust oder -keulen
- 2 EL Ghee
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 1 TL Zimt
- 4 Lorbeerblätter
- 0,5 Tube Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 200 g Berberitzen
- 1 EL Zucker

Reis gut waschen und nach Packungsanleitung zubereiten, das geht am besten mit einem Reiskocher. Safran mahlen oder im Mörser zerstoßen und mit etwas heißem Wasser mischen. Die Hälfte unter den fertigen Reis rühren, den Rest zum Huhn geben.

Zwiebel schälen und klein schneiden. Mit den Hähnchenteilen in Ghee anbraten, alle Gewürze dazugeben und mit Wasser auffüllen. Zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen.

Die Berberitzen in Ghee leicht anbraten und mit etwas Zucker karamellisieren. Den fertigen Reis damit garnieren.

Dazu passt Tomaten-Gurkensalat und Joghurt-Dip.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 29.12.2023

Koch/Köchin: Hourvash Pourkian

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen