

Hühnchen-Biriyani-Rezept

Hühnchen-Biriyani ist ein klassisches indisches Gericht, das aus gewürztem Reis besteht, der mit Hühnchen, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen wie Kardamom, Zimt und Nelken gekocht wird. Es ist ein Eintopfgericht, das sich perfekt für ein Familienessen oder einen besonderen Anlass eignet.

Zutaten:

- 2 Tassen Basmatireis
- 1 Pfund Hähnchenschenkel ohne Knochen, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 große Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL geriebener Ingwer
- 2-3 grüne Chilis, gehackt (optional)
- 1/2 Tasse Naturjoghurt
- 2 EL Ghee oder Pflanzenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 4 grüne Kardamomkapseln
- 2 Zimtstangen
- 6 ganze Nelken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Salz
- 1/2 Tasse gehackte Korianderblätter
- 1/2 Tasse gehackte Minzblätter
- 2 Tassen Wasser

Koch Anleitung:

- Spüle den Reis mehrmals ab, bis das Wasser klar ist, und weiche ihn dann 30 Minuten lang in Wasser ein.
- In einem großen Topf oder Schmortopf das Ghee oder Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Fügen Sie die Zwiebeln hinzu und braten Sie sie 5-7 Minuten lang an, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
- Fügen Sie Knoblauch, Ingwer, grüne Chilischoten, Lorbeerblätter, Kardamomkapseln, Zimtstangen, Nelken, Kreuzkümmelsamen, Koriandersamen, Kurkuma, Chilipulver und Salz hinzu. 1-2 Minuten anbraten, bis es duftet.
- Fügen Sie das Hähnchen hinzu und kochen Sie es 5-7 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren, bis das Hähnchen nicht mehr rosa ist.
- Joghurt, Koriander und Minze hinzugeben und umrühren.
- Den Reis abtropfen lassen und zusammen mit 2 Tassen Wasser in den Topf geben. Gut umrühren und zum Kochen bringen.
- Reduzieren Sie die Hitze auf ein niedriges Niveau und decken Sie den Topf mit einem dicht schließenden Deckel ab. 15-20 Minuten kochen, bis der Reis weich ist und die Flüssigkeit aufgesogen ist.
- Den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Reis mit einer Gabel auflockern und heiß servieren, auf Wunsch mit zusätzlichem Koriander und Minzblättern garnieren.

Genießen Sie Ihr leckeres Chicken Biriyani. 😊