

Indisches Chicken Biryani



Dem Hähnchen (am besten schmeckt ein Maishähnchen - muss aber nicht sein) die Haut abziehen und es zerteilen. In Joghurt und Garam Masala oder Biryani Masala (aus dem indischen Laden) oder 7-Gewürz-Mischung einlegen - was man gerade da hat oder was man am besten zu kaufen bekommt. Eine Weile ziehen lassen. (je länger, umso besser – am besten über Nacht, damit das Fleisch schön zart wird)

In einem schweren Topf 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten, in 3 EL Öl glasig anbraten, den Ingwer und 3 Knoblauchzehen dazu, 6 Kardamomkapseln, 2 Zimtstangen sowie etwas Salz dazu und alles etwas anbraten, aber nicht zu stark. Nun die Hähnchen-Joghurt-Mischung hinzufügen kurz anbraten, dann bei geringer Stufe weiterkochen bis das Gesamte eine schöne mittelbraune Farbe bekommen hat.

In der Zwischenzeit die Moong Linsen in einer Pfanne unter Rühren ohne Fett mittelbraun anrösten, dann mit etwas Wasser aufgießen (nur soviel, dass alle Linsen bedeckt sind) und weitere 3 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Basmati Reis waschen, Butter in einem anderen großen Topf zerlaufen lassen, 1 Zwiebel fein hacken, den restlichen Knoblauch, Kardamom, Zimtstange und Salz leicht anbraten, den gewaschenen Reis hinzufügen und alles gut umrühren, etwas kochen lassen und dann die Moong Linsen hinzufügen. Mit kochendem Wasser auffüllen (1 Tasse Reis = 1,5 Tassen Wasser) und etwas weiter kochen. Hähnchenstücke und die grünen Chilischoten zufügen und bei niedriger Stufe mit geschlossenem Deckel fertig garen.

Dazu passt folgender Dip: (Knoblauch-Chili)

In einen kleinen Zerkleinerer ca. 10 Knoblauchzehen (nach Geschmack) mit etwas Wasser geben und zerkleinern. Die Knoblauch-Wasser-Mischung in eine Schale füllen und folgende Zutaten dazumischen: 1,5 EL Paprikapulver edelsüß, 1 TL Chilipulver (nach Geschmack), Salz und 1 EL heller Essig. Alles umrühren und fertig ist der Dip.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hähnchenschenkel oder 1 ganzes Hähnchen (Maishähnchen)
- 1 EL Gewürzmischung Garam Masala oder Biryani Masala oder 7-Gewürz-Mischung
- 150 g Naturjoghurt
- 2 Zwiebel(n)
- 6 Knoblauchzehe(n), zerdrückt
- 1 TL Ingwer, frisch geriebener
- 9 Kardamom - Kapseln (aufgestoßen)
- 3 Stange/n Zimt (Cassia Barak, nicht die gerollten, sondern die breiten)
- 2 Chilischote(n), grüne
- 1 Tasse/n Linsen (Moong Dal)
- 2 Tasse/n Reis (Basmati)
- 100 g Butter
- 3 EL Öl

Für den Dip:

- 10 Knoblauchzehe(n)
- 1 ½ EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL Essig, heller
- Salz