

Persisches Hähnchen mit Safran

Zutaten:

Reis (Persischer/Basmati)	400g
Zwiebeln	2 Stk
Safran	0,2-0,4g
Hähnchenbrust (-Schlegel)	800g
Granberries getrocknet	100g
Wasser	ca. 100ml
Tomatenmark	2 El
Butter	2 El
Zitronensaft	2 El
Knoblauch	2 Zehen
Pistazie	50 g
Salz u. Pfeffer	
(Kartoffeln)	2-3 Stk.

Zubereitung:

- Zuerst die Safranfäden (0,2-0,4g) oder gehäufte Teelöffel mit grobem Meersalz mörsern, mit 100 ml warmem Wasser in einem Glas verrühren und mindestens 10 min. ziehen lassen.
- Im nächsten Schritt den Reis waschen und ca. 10 Minuten mit gesalzenem Wasser weichkochen.
- Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch würfeln.
- Die Hähnchenschlegel (-brust) mit den Zwiebeln u Knoblauch mit etwas Öl anbraten.
- Sobald der Reis weichgekocht ist, das restliche Wasser abgießen und in einem Topf geben. (um anbrennen zu verhindern kann man Kartoffelscheiben in den Boden vom Topf legen)
- Dem Reis 2 Esslöffel Öl hinzugeben und abgedeckt (mit einem Tuch und Deckel) auf niedriger Hitze ziehen lassen).
- Sobald das Hähnchen goldbraun gebraten ist, Tomatenmark mit 50 ml Wasser verrühren und ablöschen. Anschließend die Hälfte vom „Safranwasser“ dazugeben und mit Curry Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen und auf niedriger Stufe köcheln lassen.
- Die Granberries in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit dem restlichen „Safranwasser“ ablöschen.
- Zuletzt die Granberries mit dem Reis unterrühren und alles auf einem Teller servieren.

Guten Appetit!