

Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

Chicken Majboos – Das Nationalgericht Qatars

Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
<p>Für die Baharat-Gewürzmischung:</p> <p>1 EL schwarze Pfefferkörner 1 EL Kreuzkümmelsamen 2 EL Koriandersamen 1 Zimtstange 1 EL ganze Nelken ¼ TL grüne Kardamomsamen</p>	<p>Die Gewürze miteinander vermengen und in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze trocken und ohne Öl ca. 3-4 Minuten rösten, bis sie anfangen zu duften. Nicht zu dunkel werden lassen! Die Gewürze jetzt in ein größeres Gefäß geben, damit alles so schnell wie möglich auskühlt.</p> <p>Alles in einen Mixer geben und zu einem feinen Pulver mahlen.</p>
<p>1 EL Paprikapulver edelsüß ¼ TL Muskatnuss gemahlen</p>	<p>Jetzt das Paprikapulver und die Muskatnuss hinzugeben und alles nochmals kurz miteinander durch mixen.</p>
<p>1 ganzes Hähnchen ca. 1,2 kg in 2 Stück Brust, die beiden Keulen und Flügelstücke zerlegt 2 EL Öl zum Braten Küchenkrepp</p>	<p>Die Hähnchenstücke in dem Öl bei mittlerer Hitze im Dutch Oven (oder einem passenden Schmorbehälter) rundherum knusprig und goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Das benutzte Öl herausnehmen und den Dutch Oven grob mit einem Küchenkrepp säubern.</p>
<p>2 Stück Zwiebel geschält 3 EL Ghee oder Butterschmalz zum Braten</p>	<p>Die geschälten Zwiebel in Würfel schneiden. Die Ghee in den Dutch Oven geben und schmelzen lassen. Jetzt die Zwiebel bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten.</p>
<p>5 Knoblauchzehen geschält 1 grüne Peperoni 1 EL Ingwer fein gewürfelt</p>	<p>Die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Die Peperoni auf einer Seite von oben nach unten aufschneiden und unter fließendem Wasser von den Kernen befreien. Vorsicht scharf! Jetzt den Peperoni fein würfeln.</p>
	<p>Die Knoblauchscheiben, den in Würfel geschnittenen Ingwer und Peperoni zu den Zwiebeln hinzu geben und für ca. 2 Minuten unterrühren und mitdünsten.</p>
<p>1 EL Kurkuma 1 EL Baharat-Gewürzmischung</p>	<p>Den Kurkuma und die Baharat-Gewürzmischung ebenfalls hinzugeben und unterrühren.</p>

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

Chicken Majboos – Das Nationalgericht Qatars

Fortsetzung Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
<p style="text-align: center;">2 Stück Roma-Tomaten ½ TL Salz 2 Tassen Gemüse- oder Hühnerbrühe</p>	<p>Die Tomaten waschen und in etwas größere Würfel schneiden. Das Salz und die Tomaten etwas verteilt auf das Gemüse geben. Jetzt von der Gemüsebrühe gerade soviel hinzugeben, dass das Gemüse gleichmäßig bedeckt ist, das ist wichtig, um die Hähnchenstücke nur mit dem Dampf zu garen und nicht in der Brühe zu kochen.</p>
<p style="text-align: center;">2 Stück Loomi (schwarze Limonen)</p>	<p>In die beiden schwarzen, getrockneten Limonen werden mit einem kleinen spitzigen Küchenmesser gleichmäßig mit der Messerspitze kleine Schlitze rundherum eingestochen und dann in den Dutch Oven gegeben.</p>
<p style="text-align: center;">1 Zimtstange 5 Kardamomstücke ¼ TL gemahlene Nelken (Nelken sind sehr intensiv!) Wem das zuviel Nelke ist, einfach weglassen, da ja in der Baharat-Gewürzmischung schon ausreichend drin sind.</p>	<p>Die Zutaten gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen.</p> <p>Nun werden die beiseite gestellten Hähnchenstücke gleichmäßig auf der Gemüsemischung verteilt.</p>
<p>Bitte im 20 Minuten-Rhythmus den Flüssigkeitsstand kontrollieren und gegebenenfalls nachfüllen.</p>	<p>Jetzt das Ganze kurz aufkochen lassen, die Hitze sofort wieder reduzieren und mit geschlossenem Deckel für ca. 1 Stunde simmern lassen.</p>
<p style="text-align: center;">2 Tassen Basmati-Reis</p>	<p>Den Basmati-Reis in ausreichend Wasser wässern.</p>
<p>Den Reis ca. ½ Stunde vor Zugabe auf einem Sieb abschütten, eventuell nochmals abbrausen und abtropfen lassen.</p>	<p>Nach 1 Stunde die Hähnchen etwas am Rand verteilen und in die geschaffene Mulde den Reis geben. Deckel wieder schließen und 15 – 20 Minuten weiter mit niedriger Temperatur simmern lassen.</p>
<p style="text-align: center;">½ Bund frische Petersilie ½ Bund frischer Koriander</p>	<p>Den Koriander und die Petersilie von den Stengeln zupfen und erst kurz bevor das Gericht fertig ist, hacken. Sonst verfliegt der Geschmack der Kräuter.</p>
<p>Die Hähnchen können nochmals kurz auf den Grill oder in einen heißen Backofen gelegt werden, um ihnen wieder ein Grillaroma zu geben.</p>	<p>Die Hähnchenstücke herausnehmen, die Zimtstange, die schwarzen Limonen und die Kardamomstücke herausnehmen und dann alles mit einem Holzlöffel gleichmäßig verrühren, gegebenenfalls nochmals abschmecken (Wahrscheinlich nicht mehr nötig!) Nun die frischen Kräuter unterheben, auf einem Teller anrichten und ein Hähnchenstück oben darauf setzen.</p>