

Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Hühnerfleisch (z.B. ausgelöste Oberkeulen/
Keulenschnitzel)
150 g Zwiebeln (=ca. 2 Stück)
3 TL Knoblauchpaste oder 3-4 Knoblauchzehen
ein 2 cm langes Stück Ingwer
200 g Karotten (=ca. 3-4 Stück)
300 g passierte Tomaten
500 g Langkornreis
1 Liter Wasser
2 EL Tomatenmark (60 g)

Gewürze grob:

2-3 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
2-3 Kardamomkapseln



Gewürze fein:

ca. 1 TL Safran
2 geh. TL Salz, ¼ TL Pfeffer
1 TL Kurkuma
½ TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
¼ TL Cumin/Kreuzkümmel
¼ TL Koriander
1 TL Chiliflocken
1 Msp. Muskatnuss

Zum Bestreichen des Fleisches:

2 TL Paprikapulver
1,5 TL Salz
2-3 EL Öl

Topping:

100 g gestiftete Mandeln
100 g Rosinen
3 Zwiebeln für Röstzwiebeln

Zubereitung:

- 1) Zuerst das Gemüse schälen und klein schneiden. Karotten in Stifte, die Zwiebeln für die Röstzwiebel in feine Scheiben schneiden und die Zwiebeln für den Reis in feine Würfel. Ingwer fein reiben. Die groben Gewürze in ein Gewürz- oder Teesieb legen. Den Reis gründlich waschen. Die Rosinen in Wasser einlegen.
- 2) In einer möglichst großen Pfanne oder einem Topf reichlich Öl erhitzen (so viel, dass es den Boden bedeckt). Zwiebelwürfel, Ingwer und Knoblauch der Reihe nach anbraten. Tomatenmark und die feinen Gewürze einrühren.
- 3) Passierte Tomaten und 500 ml von insgesamt 1 Liter Wasser hinzufügen. Das Fleisch in die Pfanne legen und unter den Saft drücken. Das Sieb mit den groben Gewürzen ebenfalls hineindrücken. Alles sollte unter der Flüssigkeit liegen.
- 4) Gebt einen Deckel auf die Pfanne und kocht alles auf. Reduziert die Hitze und kocht es ca. 15 min auf Stufe 4-5 von 9. Nach dieser Zeit die Zutaten zum Bestreichen des Fleisches vermischen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Alle Teile mit der Marinade bestreichen und bei 200 Grad O/U Hitze für ca. 15 min in den Ofen schieben. Achtung: Fleisch, das Knochen beinhaltet, braucht ca. 5-8 min länger im Ofen!
- 5) Nehmt das Teesieb heraus und zur Sauce in der Pfanne gebt ihr die Karottenstifte, den gewaschenen Reis und die restlichen 500 ml Wasser dazu. Gründlich umrühren, wieder kurz aufkochen. Dann Hitze auf Stufe 5-6 von 9 reduzieren, Deckel auf die Pfanne/Topf legen (wichtig!) und so lange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat.
- 6) Während der Reis kocht, erhitzt ihr in einem Topf Öl. Der Topf sollte nur zu ca. 1/3 mit dem Öl befüllt sein, damit das heiße Fett nicht überschäumt. Reduziert die Hitze auf Stufe 7 von 9 und röstet darin die Zwiebelscheiben so lange, bis sie goldgelb und knusprig sind. Legt sie auf ein Stück Küchenrolle zum Abtropfen und bestreut sie mit etwas Salz.
- 7) Entfernt aus dem Topf fast das ganze Öl. Es bleibt nur eine kleine Menge übrig und in diesem Öl röstet ihr die Mandelstifte an. Danach lasst ihr die Rosinen abtropfen und röstet sie kurz mit an.
- 8) Servieren: den Reis (es ist keine Flüssigkeit mehr am Topfboden vorhanden) auflockern und am besten auf ein großes Oval oder eine große breite Schüssel legen. Mit den Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln bestreuen und drumherum das Fleisch anrichten. Guten Appetit!

Sastojci za 4-6 osoba:

1 kg pilećeg mesa (npr. karabatak bez kostiju)
150 g luka (=ca. 2 glavice)
3 kašičice paste od bijelog luka ili 3-4 čehna
komad đumbira od 2 cm
200 g mrkve (=ca. 3-4)
300 g pasiranog paradajza
500 g riže dugog zrna
1 litar vode
2 kašike koncentrata od paradajza (60 g)

Krupni začini:

2-3 lovorova lista
1 štapić cimeta
2-3 zrna kardamoma



Mljeveni začini:

otprilike 1 kašičica šafrana
2 kašičice soli, ¼ kašičice bibera
1 kašičica kurkume
½ kašičice cimeta
na vrh noža mljevenih karanfilića
¼ kašičice kima
¼ kašičice korijandera
1 kašičica čili pahuljica
na vrh noža muskatnog oraščića

Za premazivanje mesa:

2 kašičice crvene mljevene paprike
1,5 kašičice soli
2-3 kašike ulja

Topping:

100 g sjeckanih badema
100 g grožđica
3 glavice luka za prženi luk

Priprema:

- 1) Prvo ogulite i isjeckajte povrće. Mrkvu narežite na sitne štapiće, luk za prženi luk na tanke kolute ili šnite, a luk za rižu na sitne kockice. Sitno narendajte đumbir. Krupne začine stavite u sito za začine ili čaj. Rižu dobro operite. Potopite grožđice u vodu.
- 2) U što većoj dubokoj tavi ili loncu zagrijte dosta ulja (dovoljno da prekrije dno). Popržite kockice luka, đumbir i bijeli luk. Umiješajte koncentrat paradajza i mljevene začine.
- 3) Dodajte pasirani paradajz i 500 ml od ukupno 1 litra vode. Stavite meso u tavu i pritisnite tako da leži ispod safta. Također utisnite i sito sa krupnim začinima. Sve bi trebalo da bude ispod tečnosti.
- 4) Stavite poklopac i sve kratko prokuhajte. Smanjite vatru pa dinstajte na 4. ili 5. stepenu od 9 oko 15 minuta. Nakon ovog vremena pomiješajte sastojke za preljev za meso. Izvadite meso iz tave i stavite na pleh obložen pek papirom. Premazite sve komade mesa sa marinadom i stavite u rernu na 200 stepeni g/d grijači oko 15 minuta. Bitno: meso koje sadrži kosti, treba da se peče oko 5-8 minuta duže!
- 5) Odstranite sito sa začinima pa u sos u tavi dodajte štapiće mrkve, opranu rižu i preostalih 500 ml vode. Dobro promiješajte i ponovo kratko prokuhajte. Zatim smanjite vatru na 5. ili 6. stepen od 9, stavite poklopac (važno!) i ostavite da se krčka dok riža ne upije tečnost.
- 6) Dok se ona kuha, zagrijte ulje u loncu. Samo 1/3 lonca bi trebala biti napunjena uljem, jer vrela masnoća u kontaktu sa lukom zapjeni. Smanjite vatru na 7 od 9 i pržite luk, dok ne poprimi lijepu boju i postane hrskav. Obratite pažnju da ne smijete previše luka stavljati u lonac zbog pjene koja se stvara. Stavite ga na komad kuhinjskog papira da se ocijedi a zatim malo posolite.
- 7) Uklonite skoro cijelo ulje iz lonca pa ubacite bademe. Kratko ih popržite pa im dodajte ocjedeni grožđice. Miješajte minut ili dva i topping je spreman.
- 8) Poslužite: rižu (na dnu lonca više nema tečnosti) stavite u veliku ovalnu ili široku posudu. Pospite bademima, grožđem i prženim lukom pa okolo poredajte meso. Prijatno!