

### Zutaten für 4 Personen:

6 ausgelöste Oberkeulen vom Huhn  
2 geh. TL Gewürzmischung für Hühnchenfleisch  
(=ca. 10 g)  
2-3 EL Olivenöl

400 g Basmatireis (+800 ml Hühner- oder Gemüsebrühe)  
1 Zwiebel  
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen  
2 Paprika, rot und gelb  
1 Karotte  
1 geh. EL Tomatenmark (=40 g)  
2 TL Paprikapulver (=5 g)  
1 TL Kurkuma (=3 g)  
1 Msp. Chilipulver, optional  
1 Msp. Kreuzkümmel  
1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer  
2 EL Rosinen (=40 g), optional



### Zubereitung:

**Wichtig:** für dieses Gericht braucht ihr eine große Pfanne/Topf. Meine ist ca. 34 cm im Durchmesser groß und perfekt für solche Pfannengerichte geeignet. Alternativ könnt ihr eine so genannte Servier- oder Schmorpfanne oder einen Topf verwenden (mit Deckel). Sollte eure Pfanne/Topf kleiner als 30 cm sein, beachtet bitte, dass sich die Garzeit auch um ein paar Minuten verlängert!

- 1) Zuerst wird das Fleisch mariniert. Dafür vermischt ihr die Gewürzmischung mit so viel Olivenöl, bis eine cremige Paste entstanden ist. Reibt diese gründlich ins Fleisch ein und lasst es zumindest eine halbe Stunde ziehen. Ihr könnt es auch am Vorabend marinieren und kühl stellen.
- 2) Danach wird Gemüse geschribbelt, insbesondere die Karotte sollte möglichst klein und dünn geschnitten werden, damit sie rechtzeitig gar ist.
- 3) In einer großen Pfanne erhitzt ihr reichlich Sonnenblumenöl und bratet darin das marinierte Fleisch von beiden Seiten scharf an (ca. 2 min pro Seite). Danach nehmt ihr es heraus, denn es muss nicht durch sein, sondern nur Farbe annehmen!
- 4) In derselben Pfanne schwitzt ihr die Zwiebel,- Karotten und Paprikawürfel an. Danach fügt ihr Knoblauchpaste, Tomatenmark und die Gewürze samt Salz und Pfeffer hinzu (später das Gericht zu salzen wird schwierig, daher in diesem Schritt würzen).
- 5) Rührt den Reis ein und löscht alles mit der Brühe ab. Fügt zum Schluss die Rosinen hinzu. Kocht alles einmal auf höchster Stufe auf, rührt gründlich um und reduziert die Hitze auf Stufe 4 bis 5 und 9. Verteilt das Fleisch in der Pfanne, gebt einen Deckel drauf und köchelt alles, bis der Reis die Brühe aufgesogen hat. Bei mir dauert das ca. 15 min. Ist der Reis gar und ist am Pfannenboden keine Flüssigkeit mehr vorhanden, ist das Gericht fertig. Schaltet den Herd aus und lasst die Pfanne noch ca. 5 Minuten auf der warmen Platte stehen.
- 6) Danach bestreut ihr alles mit frischem Schnittlauch und Petersilie und könnt servieren. Guten Appetit!

### Sastojci za 4 osobe:

6 pilećih bataka bez kostiju  
2 vrhom pune kašičice mješavine začina za piletinu (=ca. 10 g)  
2-3 kašike maslinovog ulja

400 g basmati riže/riže dugog zrna (+800 ml pilećeg ili povrtnog temeljca/supe)

1 glavica crvenog luka

2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna

2 paprike, crvena i žuta

1 mrkva

1 vrhom puna kašika koncentrata od paradajza (=40 g)

2 kašičice crvene mljevene paprike (=5 g)

1 kašičica kurkume (=3 g)

na vrh noža čilija u prahu, opcionalno

na vrh noža kima

1 kašičica soli, ¼ kašičice bibera

2 kašike grožđica (=40 g), opcionalno



### Priprema:

**Važno:** za ovo jelo potrebna vam je velika tava/lonac. Moj ima promjer od 34 cm i savršen je za ovakva jela. Alternativno koristite takozvanu tavu za serviranje ili lonac za gulaš (sa poklopcem). Ako je vaša tava/lonac manja od 30 cm, imajte na umu da će i vrijeme kuhanja biti nekoliko minuta duže!

1) Prvo se meso marinira. Da biste to učinili, pomiješajte mješavinu začina sa dovoljno maslinovog ulja dok ne dobijete kremastu pastu. Ovo dobro utrljajte u meso i ostavite da odstoji najmanje pola sata. Ovaj korak možete odraditi i dan prije i meso držati u frižideru do upotrebe.

2) Zatim povrće operite i nasjeckajte, a posebno mrkvu narežite na što sitnije i tanje komadiće kako bi se na vrijeme skuhala.

3) U velikoj šerpi zagrijte dosta suncokretovog ulja i popržite marinirano meso na jakoj vatri sa obe strane (ca. 2 minute po strani). Potom meso izvadite, jer ne mora da se potpuno isprži nego samo da poprimi boju!

4) U istoj tavi prodinstajte luk, mrkvu i papriku isjeckanu na kockice.

Zatim dodajte pastu od bijelog luka, koncentrat paradajza i začine zajedno sa solju i biberom (kasnije će jelo biti teško posoliti, pa zato začinite u ovom koraku).

5) Umiješajte rižu i podlijte temeljcem/supom. Na kraju dodajte grožđice. Sve prokuhajte jednom na najjačoj vatri, dobro promiješajte pa smanjite vatru na 4. ili 5. stepen od 9. Meso raspodijelite po tavi, stavite poklopac i dinstajte dok riža ne upije temeljac. Kod mene to traje oko 15 minuta. Kada je riža skuhana i na dnu tave više nema tečnosti, jelo je gotovo. Ugasite šporet i ostavite tavu na toplom kolu da stoji još oko 5 minuta.

6) Zatim sve pospite svježim vlascom i peršunom i poslužite. Prijatno!