



# Indisches Reisgericht mit würziger Hähnchenbrust



## Zutaten

### Menge

1 TL	Kurkuma
2 EL	gelbe Currypaste
3	Kardamomkapseln
2	Hähnchenbrustfilets
	Salz
150 g	Joghurt
800 g	Hühnerbrühe
300 g	Basmatireis
1 große	Zwiebel
1 kleines Bündel	Koriander
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 g	Cashewnüsse
3 TL	Garam Masala
50 g	Rosinen
2	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
1	Zimtstange
60 g	Ghee

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 3389,04 kJ, 810 kcal, 80,7 g Kohlenhydrate, 44,8 g Eiweiß, 35,6 g Fett, 101 mg Cholesterin, 4,36 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

**spicy**

## Zubereitung

Du hast Lust auf ein exotisch, würziges Gericht? Dann probiere unbedingt unser Chikken Biryani aus! Hierfür wird der Reis mit vielen verschiedenen Gewürzen angebraten und nimmt den Geschmack richtig gut auf. Für noch mehr würzigen Geschmack im Chikken Biryani wird auch das Hähnchenbrustfilet in einer selbstgemachten Gewürzmischung mariniert und danach knusprig angebraten. Das Aroma der verschiedenen Gewürze entfaltet sich durch das Anbraten noch mehr. Diese Würze wird durch den Joghurt und die Nüsse optimal abgerundet. Eine Besonderheit des Chikken Biryani sind unter anderem die Rosinen, denn sie geben dem Chikken Biryani eine tolle süße Note. Nach Belieben kann das Chikken Biryani mit Korinader getoppt werden. Das indische Gericht ist eine mega leckere Kombination und so einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst schneidest du das Hähnchen in Würfel und mit Joghurt, Salz, 1 TL Garam Masala und zwei gepressten Knoblauchzehen vermischen und mindestens zwei Stunden marinieren.

### Step 2:

Dann geht es an das Biryani. Dazu wäschst du den Reis kalt ab, bis das Wasser klar ist. Dann schneidest du die Zwiebel in feine Würfel. Anschließend das Ghee in einem Topf erhitzen und zuerst das Hähnchen sehr scharf anbraten. Dann die Zwiebel dazugeben und glasig andünsten. Nun die Lorbeerblätter, den Kardamom und den Zimt dazugeben und alles mit 1 TL Kurkuma, 2 TL Garam Masala und der Currypaste verrühren. Jetzt gibst du den Reis, die Cashewkerne und die Rosinen dazu, vermischt alles und gießt es mit Hühnerbrühe auf.

### Step 3:

Den Reis nun einmal aufkochen lassen und ca. 5 Minuten offen köcheln lassen. Dabei kurz umrühren. Dann einen Deckel aufsetzen und weitere 10 Minuten bei sehr geringer Hitze köcheln lassen. Danach einmal umrühren. Dann legst du ein Geschirrtuch über den Topf, setzt den Deckel wieder drauf und lässt alles nochmals ca. 10 Minuten ziehen. Danach ggf. nochmals salzen und pfeffern und mit frisch gehacktem Koriander bestreut servieren.

