

## Rezept

# Berberitzenreis mit Huhn

Ein Rezept von Berberitzenreis mit Huhn, am 10.12.2024

## Zutaten

<b>4</b> Hähnchenkeulen (vom Metzger im Gelenk teilen lassen)	Salz
<b>2</b> große Zwiebeln	Pfeffer
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>250 ml</b> Hühnerbrühe	<b>1 TL</b> gemahlene Kurkuma
<b>350 g</b> Basmatireis	<b>2 1/2 EL</b> Zitronensaft
<b>4 EL</b> Ghee	<b>1 Pck.</b> Safranfäden (0,1 g)
<b>1 EL</b> Zucker	<b>60 g</b> getrocknete Berberitzen (ersatzweise getrocknete Sauerkirschen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal, 29 g F, 23 g EW, 82 g KH

## Zubereitung

1. Keulen enthäuten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin rundum anbraten. Herausnehmen, zwei Drittel der Zwiebeln im Öl in 8-10 Min. goldbraun braten.
2. Tomatenmark und Kurkuma zufügen und unter Rühren 1-2 Min. anrösten. Mit Brühe und Zitronensaft ablöschen, die Keulen hineinlegen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. 15 Min. garen. Dabei mehrmals wenden.
3. Inzwischen den Reis ca. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen, dann in ein Sieb abgießen. Safran mit 4 EL heißem Wasser mischen. In einem Topf 4 l Wasser aufkochen, salzen und den Reis darin in 4-6 Min. bissfest garen. In das Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. In einem beschichteten Topf 3 EL Ghee mit 3 EL Wasser und 2 EL Safranwasser schmelzen. Den Reis darauf verteilen und mit einem Kochlöffelstiel 6 Löcher hineinstechen. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 1 Std. garen.
5. Ca. 15 Min. bevor das Fleisch gar ist, das übrige Safranwasser (2 EL) dazugeben. Die Berberitzen ca. 15 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Abgießen und abtropfen lassen. Übriges Ghee (1 EL) in einem Pfännchen erhitzen und die übrigen Zwiebeln darin goldbraun braten.
6. Mit Zucker bestreuen, die Berberitzen zugeben und bei kleiner Hitze ca. 2 Min. unter Rühren dünsten. 3-4 EL Hähnchensauce einrühren und zugedeckt beiseitestellen. Den Reis auf eine Platte stürzen, die Berberitzen darauf verteilen und das Fleisch rundum anrichten. Mit etwas Sauce übergießen und servieren.