

Rezept

Hühner-Biriyani

Ein Rezept von Hühner-Biriyani, am 09.06.2026

Zutaten

1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1 kg, zerlegt in 8 Teile)	1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
200 g Joghurt	2 Knoblauchzehen
$\frac{3}{4}$ TL Chilipulver	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz	6 grüne Kardamomkapseln
7 EL Ghee	4 Zwiebeln
5 Nelken	2 braune Kardamomkapseln
400 g Basmatireis	1 Stange Zimt
4 EL Milch	50 g Rosinen
5 EL Mandelblättchen	10-12 Safranfäden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenteile häuten, waschen und trockentupfen. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Joghurt, gemahlenem Kreuzkümmel, Chilipulver, im Mörser zerdrückten grünen Kardamomkapseln und Salz verrühren. Das Fleisch damit verrühren und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. marinieren.
2. 2 Zwiebeln schälen und hacken. 3 EL Ghee in einem Topf erhitzen, darin die ganzen Gewürze 1 Min. anrösten, Zwiebeln zugeben und braun anbraten. Hähnchen samt Marinade dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Evtl. etwas Wasser zugeben.
3. Inzwischen den Reis 30 Min. in kaltem Wasser einweichen. In einem Sieb abbrausen und mit den Rosinen in reichlich, leicht gesalzenem Wasser 5 Min. kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Hähnchen mit Sauce in eine ofenfeste Form (ideal ein Römertopf) geben. Den Rosinenreis darauf verteilen.
5. Milch mit 2 EL Ghee erhitzen, darin den Safran auflösen. Safranmilch löffelweise über den Reis geben. Die Form mit Deckel oder Alufolie fest verschließen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. garen.
6. Die übrigen Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Übriges Ghee erhitzen, darin die Mandelblättchen hellbraun rösten, herausnehmen. Zwiebeln darin braun braten. Reis und Fleisch auf einer Platte mischen. Zwiebeln und Mandeln darüber streuen und servieren. Evtl. eine Raita dazureichen.