

Rezept

Hühnertopf 1001 Nacht

Ein Rezept von Hühnertopf 1001 Nacht, am 19.04.2024

Zutaten

1 Döschen Safranfäden (0,1 g)	800 g Hähnchenbrustfilets
Salz	Pfeffer
2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 Bund Koriandergrün	2 ½ EL Butterschmalz
je 2 TL gemahlener Kreuzkümmel, Koriander, mildes und scharfes Paprikapulver	200 g Joghurt
2 EL Mandelblättchen	1 TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Safran zerkrümeln und mit 4 EL lauwarmem Wasser verrühren. Das Hähnchenfleisch waschen und 2 cm groß würfeln, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln, 1 EL Blättchen beiseitelegen, den Rest fein schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin nacheinander in drei Portionen anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Koriander im Bratfett andünsten. Gewürze darüberstäuben, kurz mitbraten. Joghurt und Speisestärke verrühren und mit dem Safranwasser in den Topf geben, salzen und pfeffern.
3. Das Hähnchen wieder zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 7 Min. garen. Vor dem Servieren die Mandelblättchen im restlichen Butterschmalz goldgelb rösten. Leicht salzen und mit dem übrigen Koriander auf das Hähnchenfleisch streuen. Dazu passt Reis oder Couscous.