

## Rezept

# Persisches Huhn in Walnuss-Granatapfel-Sauce

Ein Rezept von Persisches Huhn in Walnuss-Granatapfel-Sauce, am 17.09.2024

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Hähnchenoberkeulen (ersatzweise Hähnchenschenkel)	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>40 g</b> Walnuskerne	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>½ TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>4</b> Kardamomkapseln
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>½ TL</b> Zimt
<b>80 ml</b> Grenadine (ersatzweise 120 ml Granatapfelsaft)	<b>250 ml</b> Hühnerbrühe
	<b>1 EL</b> flüssiger Honig
	<b>1</b> Granatapfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch trocken tupfen, von Haut und Sehnen befreien. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Walnüsse grob hacken. Kardamomkapseln aufbrechen, schwarze Samen entnehmen und im Mörser oder mit einem Messerrücken fein zerstoßen. Die Pfefferkörner zugeben und ebenfalls zerstoßen, Zimt untermischen.
2. Öl in einem Bräter oder in einem breiten Topf mit schwerem Boden erhitzen. Das Hähnchenfleisch darin bei großer Hitze rundum goldbraun anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, abdecken und beiseitestellen.
3. Die Temperatur etwas reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und unter Rühren ca. 3 Min. andünsten. Die Kardamom-Gewürzmischung und zwei Drittel der Walnüsse zugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Brühe und Grenadine dazugießen und alles kurz aufkochen lassen.
4. Das Hähnchenfleisch wieder in den Topf geben und mit Honig beträufeln. Bei halb geschlossenem Deckel je nach Dicke der Stücke in 30-40 Min. fertig garen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.
5. Inzwischen den Granatapfel halbieren, die Kerne über einer Schüssel aus den Trennhäuten lösen, dabei den austretenden Saft auffangen und zur Sauce geben.
6. Das Hähnchenfleisch mit der Walnuss-Granatapfel-Sauce auf vier Teller verteilen. Die Granatapfelkerne und die restlichen Walnüsse darübergeben. Dazu passt Reis.