

TAHDIG-REIS MIT PFLAUMEN-HÄHNCHEN

REZEPT VON ENISSA AMANI



ZUBEREITUNG

Thadig-Reis:

Kaltes Wasser mit etwas Salz in einem Reiskocher aufkochen. Ca. 500g Reis in das kochende Wasser geben und al dente garen - die Körner sollten innen noch einen bissfesten Kern haben und nicht ganz durch sein. Den Reis abgießen. 2 EL Butter in den Reiskocher geben und anschließend den Reis wieder dazu. Nun noch mit Butterflocken toppen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 45-60 Minuten anbraten lassen. Den Innentopf des Kochers nach Ende der Garzeit vorsichtig herausheben. Statt des Deckels einen großen Teller auflegen und den Reis stürzen. Es ist nun ein fester Reiskuchen mit knuspriger Kruste entstanden.

Garniert wird der Thadig-Reis mit karamellisierten Berberitzen und Safran. Dafür etwas Butter in einer heißen Pfanne zergehen lassen. Nun ca. 250 g Berberitzen hinein und mit 1 EL Zucker bestreuen. Kurz anrösten bis sich der Zucker aufgelöst hat. 2-3 Safranfäden mit einem Mörser zerhacken und in etwas Wasser auflösen und über den Thadig gießen. Zuletzt die Berberitzen oben auf.

Pflaumen-Hähnchen:

Die gewürfelte Zwiebel in Pflanzenöl glasig anbraten. Anschließend mit etwas Kurkuma würzen und für einen Moment weiter anrösten. Damit sich das Aroma und die Wirkung des Kurkumas entfalten kann, kommt noch etwas gemahlener Pfeffer mit in die Pfanne. Nun die schwarzen und roten Pflaumen hinzugeben. Zuletzt werden die von der Haut befreiten Hähnchenschenkel eingelegt. Bei Bedarf noch etwas salzen und pfeffern. Falls noch etwas Safran-Wasser vom Reis übrig ist, dieses ebenfalls für den Geschmack begeben.

Das Ganze nun mit der Hühnerbrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze ca. 1h köcheln lassen bis das Fleisch zart ist und sich einfach vom Knochen lösen lässt.

ZUTATEN

Thadig-Reis:

- 500g** Basmatireis
- 250g** Berberitzen getrocknet
- 1 EL** Zucker
- 2 EL** Butter
- Safran
- Salz

Pflaumen-Hähnchen:

- 4** Hähnchenschenkel (ohne Haut)
- 3** große Zwiebeln in Würfeln
- 200 g** Kalifornische Pflaumen
- 200 g** Persische Pflaumen
- 400 ml** Hühnerbrühe
- 1 TL** Kurkuma
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

