



CHEFKOCH.DE

Arabische Hühnersuppe mit Mandel - Rosinen - Reis

Geheimtipp gegen Erkältungen - und sehr lecker!

Öl und einen Stich Butter in einem großen Topf erhitzen und die Hähnchenschenkel darin kurz anbraten, bis sie gebräunt sind und wieder herausnehmen, salzen und pfeffern.

Im selben Topf die geviertelten Zwiebeln anbraten bis sie leicht gebräunt, aber nicht dunkel sind. Den Knoblauch dazugeben und ca. eine halbe Minute mit anschwitzen. Ich gebe zu den Zwiebeln immer einen Teelöffel Zucker, muss aber nicht sein.

Dann die Karotten, Kartoffeln und die gebräunten Hähnchenschenkel zu Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und die Brühe dazugießen, so dass alles gut bedeckt ist. Den Safran und Kurkuma dazu, Deckel drauf und alles etwa eine halbe Stunde köcheln lassen (bis das Gemüse weich ist). Dann den Zitronensaft nach Geschmack dazu geben und kurz noch mal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Die Mandeln in einer kleinen Pfanne etwas rösten, beiseite stellen.

Einen großen Topf mit viel gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, den vorher gewaschenen Reis (am besten Basmati) dazugeben, wenn der Reis kocht, sechs Minuten warten und den Reis wieder durch ein Sieb abgießen.

In den Topf einen Esslöffel Butter geben und wieder auf die Platte stellen, wenn die Butter geschmolzen ist den Reis wieder darauf geben, in der Mitte eine Mulde formen und

Zutaten für 15 Portionen:

15 m.-große	Kartoffel(n), halbiert
15	Karotte(n), je nach Größe halbiert oder gedrittelt
15	Hähnchenschenkel
30 m.-große	Zwiebel(n), geviertelt
22 ½	Knoblauchzehe(n), halbiert
7 ½ Liter	Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
3 ¾ Dose/n	Safran
7 ½	Zitrone(n), ausgepresst
	Kurkuma nach Geschmack
7 ½ Tasse/n	Reis
	Mandel(n), gestiftet
	Rosinen, vorher gewaschen
	Salz und Pfeffer
	Öl

die Rosinen mit den Mandeln dort hinein geben (Menge nach Wunsch). Ein gefaltetes Geschirrtuch oder zwei Lagen Küchentrepp auf den Topf geben und obendrauf den Deckel. Auf niedriger Stufe 20 Minuten dämpfen lassen - so wird der Reis schön locker. Wer eine knusprige Reiskruste am Topfboden möchte, sollte den Topf mit dem Reis und der Butter anfangs erst noch etwa 2 Minuten auf hoher Stufe lassen und dann erst auf niedrige Stufe schalten.

Wenn der Reis fertig ist, mit einer Gabel Reis, Mandeln und Rosinen vermischen.

Wenn alles fertig ist, je einen Hähnchenschenkel in einen Suppenteller geben, Kartoffeln und Karotten dazu und mit Brühe aufgießen.

Den Mandel-Rosinen-Reis in kleine Schälchen füllen und dazureichen.

Es ist eine etwas ungewöhnliche Suppe für deutsche Vorstellungen, aber die etwas säuerliche Brühe und der etwas süßliche Mandel-Rosinen-Reis ergänzen sich super und der Safran gibt dem ganzen eine feine Note. Die vielen Zwiebeln (müssen sein!) und der Knoblauch in der Hühnerbrühe schlagen jede Erkältung in die Flucht!

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe

Butter

Verfasser: fohlen