



## Internationale Küche

# Tandoori Hähnchen mit Reis

### Zutaten

frischen Dill fein gehackt	400 g Basmatireis
1 Teelöffel Zitronenabrieb von einer unbehandelten Zitrone	750 ml Wasser
2 kleine Gurken, fein gewürfelt	50 g Mandeln, gesplittert
55 g Korithen	80 g Tandoori-Paste
1/4 Teelöffel Safranfäden	12 Hähnchenfilet (etwa 1,8 kg Hähnchen)
400 g Griechischer Joghurt	auf Wunsch Naan-Brot oder Chiapati als Beilage

### Zubereitung

Mischen Sie die Tandoori-Paste mit 260 g Joghurt in einer Schüssel gut durch.

Schneiden Sie das Hähnchenfilet in kleine Stücke und geben Sie dieses in die Mischung, so dass das Hähnchen von allen Seiten gut bedeckt ist. Stellen Sie das Hähnchen samt Marinade für mehrere Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

Rösten Sie die Mandelsplittter in einer Pfanne für 3-4 Minuten an. Geben Sie die Mandeln auf einen Teller und geben Sie anschließend das Wasser in die Pfanne/Topf und bringen Sie dieses zum Kochen.

Geben Sie den Safran und den Reis hinzu.

Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie alles abgedeckt für circa 12 Minuten kochen bis die gesamte Flüssigkeit aufgesaugt bzw. verdampft ist.

Stellen Sie den Reis bedeckt für 10 Minuten zur Seite.

Erhitzen Sie in der Zwischenzeit etwas Fett in einer Pfannen und geben Sie die Hälfte des Hähnchen dazu. Braten Sie es von beiden Seiten 3-5 Minuten an bis es durch ist.

Holen Sie das Hähnchen aus der Pfanne und legen Sie es auf einen Teller. Braten Sie nun die andere Hälfte des Hähnchenfleisches.

Rühren Sie den Reis einmal gut durch bis sich alle Körner voneinander getrennt haben und der Reis locker ist.

Geben Sie die nun die Mandeln und die Korinthen in den Reis.

Schneiden Sie die Gurken in keine Stücke und mischen Sie diese mit dem fein gehackten Dill, der abgeriebenen Zitrone und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.

Verteilen Sie den Reis auf den Tellern und richten Sie das gebratene Hähnchen daraus an. Geben Sie das restliche Joghurt dazu, bestreuen Sie alles mit Dill und reichen Sie den Gurkensalat dazu.

Tipp: Neben Gurkensalat passt auch ausgezeichnet Naan-Brot oder Chiapati als weitere Beilage dazu.