

Zutaten für KABSE (6 Pers.)

Formularbeginn

Formularende

| | |
|---------|---|
| 4 | Zwiebeln |
| 6 | Tomaten |
| | |
| 2 Pck | Cashewkerne |
| 3 | Paprika-Mix |
| 500 g | Reis (Langkorn) |
| 0,75 TL | Safran |
| | Salz |
| 1 EL | Fertige Gewürzmischung für Kabse (Orientladen) |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 4 | Karotten |
| 1,5 kg | Hähnchenschenkel |
| | Olivenöl o. Sonnenblumenöl |

Zubereitung:

Hähnchen im Kochtopf mit Wasser, 1 Zwiebel (viergeteilt) 1 Stunde kochen.

Den Reis ein paarmal waschen, dann $\frac{1}{2}$ Stunde im warmem Wasser stehen lassen, den Safran dazugeben und umrühren.

Die Tomaten erst blanchieren, dann mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Zu möglichst kleinen Würfeln hacken. Die Zwiebeln ebenfalls sehr fein hacken.

In einem schweren Topf (möglichst Gusseisen) die Zwiebeln in Öl anbraten, bis sie leicht glasig sind, 2 EL Tomatenmark dann die kleingehackten Paprika und anschließend die Tomaten und geriebene Karotten dazugeben, mit braten aber nicht alles verdampfen lassen, es muss noch Saft von den Tomaten vorhanden sein. Dann werden alle restlichen Gewürze dazugeben und alles ca. 4 Minuten schmurgeln lassen, dann vom Herd ziehen.

Den Reis abtropfen lassen und dann warten bis das Fleisch fertig gekocht ist. Wenn das Fleisch fertig ist, die Brühe aufheben!

Nun nochmal den Topf auf den Herd stellen und den Reis hineingeben. Ein bisschen umrühren und so viel Brühe drauf gießen, dass der Reis komplett bedeckt ist und die Brühe ca. 1 cm über der Reisoberfläche steht. Zum Kochen bringen und dann alles ca. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßiger bis leichter Hitze köcheln lassen.

Dann kann man das Fleisch würzen und kurz rundherum in Öl oder Ofen (an)braten .

Die Cashewkerne in einer kleinen Pfanne mit Öl braten, bis sie goldbraun werden.

Wenn das Reisgericht fertig ist, alles auf eine große Servierplatte stürzen und die Cashewkerne und das Fleisch darauf verteilen.