

Pilaw-Eintopf mit Hähnchen-Brust-Filet

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	70 g Basmatireis	125 g Kichererbsen
1 Zwiebel	3 getrocknete Datteln	3 Kardamomkapseln (grün)
1 Döschen Safranfäden (à 0,1 g)	30 g Kokoschips	25 g Mandeln (ungeschält)
60 g Mangochutney	1 EL Garam Masala	1 EL Chiliflocken
2 Stangen Minze	750 ml Geflügelfond	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Öl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Zwiebeln, das Garam Masala, die Chiliflocken, den Kardamon und den Safran in den Topf geben und anrösten. Den Reis dazugeben und ebenfalls anrösten. Danach mit dem Gemüfefond aufgießen. Die Hähnchenbrust salzen und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze mit Salz abschmecken und mit geschlossenem Deckel 16-18 Minuten garen lassen. Die Datteln halbieren und den Kern entfernen. Die Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Mandeln darin rösten. Anschließend die Mandeln grob hacken. Die Minze ebenfalls grob hacken. Das Hähnchenfleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Datteln und die Kichererbsen in den Topf geben und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Das Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls wieder in den Topf geben und durchmengen. Den Eintopf auf einem Teller anrichten. Die gerösteten Mandeln und die Kokoschips darüber geben und mit Mango-Chutney servieren.

Gabriele Nielebock am 25. April 2012