

Huhn Za'tar mit Fadennudel-Reis, Joghurt-Dressing

Für vier Personen

4 Hühnchenkeulen	4 EL Za'tar-Gewürzmischung	2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	1 TL Kurkuma
100 ml Geflügelbrühe	200 g Basmatireis	30 g Fadennudeln
100 g Berberitzen	2 EL Butterschmalz	2 EL Zucker, braun
0,5 Stange Zimt	100 ml Joghurt, natur	2 EL Pistazien
Pflanzenöl	Olivenöl	Safran
Salz		

Die Hühnchenkeulen an den Gelenken teilen und die Knochen auslösen. In etwas Öl anbraten, Za'tar- Gewürzmischung mit Olivenöl zu einer Paste vermischen, die Hühnchenkeulen aus der Pfanne nehmen und nicht zu dick bestreichen. Die Zwiebeln glasig schwitzen und das Hähnchenfleisch darauf legen. Lorbeer, Kurkuma und etwas Safran dazu geben und die Brühe angießen. Abgedeckt schmoren lassen. Den Reis unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die Fadennudeln in Olivenöl braun anrösten, überschüssiges Öl abgießen. Reis und Salz in den Topf geben, kurz mitrösten und 400 Milliliter heißes Wasser zugeben. Kurz aufkochen lassen, mit einem Deckel fest verschließen und circa 15 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Die Berberitzen kurz in heißem Butterschmalz wenden, braunen Zucker zufügen und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Etwas Schmorfond angießen, Zimt zugeben, ein bis zwei Minuten köcheln lassen und unter den fertigen Reis mengen. Joghurt und etwas Salz verrühren, mit gehackten Pistazien bestreuen und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 20. April 2012