

Persisches Hähnchen

1 kg Hähnchenbrust, in Stücken	2 Zwiebeln, gehackt	4 Knoblauchzehen, gepresst
1 Tasse Joghurt	2 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel
1 TL Zimt	1 TL Safran	1 Tasse getrockn. Aprikosen
1 Hand Petersilie, gehackt	Salz, Pfeffer	

In einer großen Schüssel das Hähnchenfleisch mit Joghurt, Kreuzkümmel, Zimt, aufgelöstem Safran, Salz und Pfeffer marinieren. Gut vermischen und 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen, die gehackten Zwiebeln darin glasig dünsten. Die marinierten Hühnerstücke in den Topf geben, rundherum anbraten, bis sie leicht goldbraun sind.

Den Knoblauch hinzufügen, für eine weitere Minute braten.

Die gehackten, getrockneten Aprikosen oder Pfirsiche hinzufügen und kurz mitbraten.

1 bis 2 Tassen Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und zugedeckt 30-40 Minuten kochen lassen, bis das Huhn zart ist. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 03. Juni 2026