



Zubereitung

1. Den Reis waschen und mindestens 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.
2. Alle Zutaten für die Kräutermischung zusammen mixen.
3. Das Pouletgeschnetzelte mit Joghurt, Salz, Pfeffer, 2 Esslöffeln der Gewürzmischung, der Knoblauch-Ingwer-Paste und 1–2 Esslöffeln der Kräutermischung vermengen. Mindestens 1 Stunde marinieren lassen.
4. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Öl goldbraun braten.
5. Das Poulet auf dem Boden des Reiskochers verteilen und mit der Kräutermischung übergiessen. Die Hälfte des abgetropften Reises darauf geben, mit der Hälfte der Zwiebeln bestreuen und etwas geschmolzene Butter darüber verteilen. Den Vorgang wiederholen.
6. Die gewürzte Brühe darüber giessen und mit der Safranmilch beträufeln.
7. Im Reiskocher garen.

Raita

1. Gurke reiben oder mit einem Foodprozessor zerkleinern.
2. Die geriebene Gurke in ein Küchentuch wickeln und überschüssiges Wasser ausdrücken.
3. Alle Zutaten miteinander vermischen.
4. Kühl servieren

Dazu passende Getränke

- 2024 Zweigelt
- Levin Pinot Noir

Biryani und Raita



Zutaten

- 3 bis 4 Zwiebeln
- Öl zum Braten der Zwiebeln
- 50g Ghee oder geschmolzene Butter
- 1 bis 2 EL Knoblauch-Ingwer-Paste
- Salz und Pfeffer
- 250g Joghurt
- 1kg Pouletgeschnetzeltes
- Gewürze nach Geschmack:
Kreuzkümmel, Kardamom, Kurkuma, Koriandersamen, Sternanis, Nelken, Lorbeerblatt

Kräutermischung:

- 1 Bund Minze
- 1 Bund Koriander
- 1 grüne Chili
- 1 Tomate
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Salz
- 5 bis 6 Knoblauchzehen
- 2 grosse Tassen Basmatireis
- Safran mit etwas Milch vermischt
- 1 Tasse kräftige Hühnerbrühe

Raita

- 250ml Naturjoghurt
- ½ Gurke
- Handvoll Minzblätter
- Grosse Prise Salz
- ½–1 grüne Chili, entkernt und fein gehackt (optional)