

Berberitzen-Safran-Huhn mit persischem Reis

Zutaten für vier Portionen

350 g weißen Basmatireis
3/4 TL Safran Fäden
Prise Zucker
1 kg Hühnerhaxerl
1 mittelgroße Zwiebel
je ein 1/2 TL gemahlener Zimt und Kurkuma
300 ml Hühnersuppe
2 Lorbeerblätter
2 TL frische Zitronensaft
40 g Butter
60 g Berberitzen
Meersalz und
frisch gemahlene schwarzen Pfeffer



Die Hendlhaxerl auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Berberitzen im lauwarmen Wasser einweichen.

Die Safranfäden mit einem Teelöffel Zucker fein Mörsern und dann mit etwas heißem Wasser verrühren.

Den Reis in ein Sieb füllen und solange kalt abwaschen, bis das Wasser klar bleibt. In einer Schüssel mit kaltem Wasser etwa 30 Minuten einweichen. Danach in 2-3 Liter Wasser und 2 EL Salz, 4-5 Minuten kochen. Er soll weich, aber noch nicht durch sein. Abseihen und lauwarm abspülen.

In einem Topf (20 cm Durchmesser) 1 EL Butter, etwas Öl und 2-3 TL Safranwasser erhitzen. Dann den Reis locker einfüllen. Mit dem Stiel von einem Kochlöffel vier Löcher bis fast auf den Boden bohren und mit jeweils einer Butterflocke füllen. 2 TL Safranwasser darüber träufeln. Ein sauberes Tuch oder vier Lagen Küchenpapier über den Topf legen und mit dem Deckel fest verschließen.

Den Reis 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann die Herdplatte auf die kleinste Stufe zurückdrehen und noch 15 Minuten garen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Reis 5 Minuten quellen lassen. Der Deckel muss während der ganzen Zeit aufgelegt bleiben!

Den Topf kurz in kaltes Wasser tauchen und dann den Reis auf einen Teller stürzen.

Im Idealfall bleibt der Tahdig in einem Stück, hat außen eine knusprige Kruste und lockeren Reis innen. Wenn er nicht in einem Stück aus dem Topf kommt, ist es auch kein Problem. Er schmeckt trotzdem köstlich und beim nächsten Mal funktioniert es sicher.

Für das Berberitzen-Safran-Huhn in einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen und die fein gehackten Zwiebel darin etwa 10 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind.

Kurkuma, Zimt, Lorbeerblätter und das Hühnerfleisch anbraten. Mit Zitronensaft und Hühnersuppe aufgießen. Etwa 10 Minuten schmoren, die Berberitzen abseihen und gemeinsam mit dem restlichen Safranwasser zum Hühnerfleisch geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemeinsam mit dem Reis servieren.