

Gericht und vom wem: Chicken Biryani / Rasiah Vasanthakumar

Zutaten:

Menge	Einheit	Zutaten
500	Gr.	Basmati Reis
4	Stk.	Poulet Oberschenkel
2	Stk.	Tomaten
2	Stk.	Zwiebeln
10	Gr.	Ingwer
5	Gr.	Knoblauch
5	Gr.	Koriander
		Curry Blätter

Zubereitung:

Für die Ingwer-Knoblauch-Paste Ingwer und Knoblauch schälen, grob hacken und im Standmixer oder mit dem Stabmixer mit etwas Wasser pürieren.

Für das Biryani die Zwiebeln schälen und fein hacken. Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser geben und blanchieren. Abgießen, eiskalt abschrecken, dann häuten, halbieren, entkernen und fein hacken.

Das Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anbraten. Biryani-Masala, Ingwer-Knoblauch-Paste sowie Cayennepfeffer dazugeben und unter ständigem Rühren braun rösten. Tomaten und Chilis einrühren und abgedeckt bei niedrigster Hitze ganz leicht köcheln lassen.

Inzwischen den Koriander waschen, die Blätter fein hacken, dann zusammen mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen und in die Tomatenmischung rühren.

Den Reis in ein Sieb geben und unter fließend kaltem Wasser so lange waschen, bis das Wasser klar abfließt, dabei die Körner mit der Hand verreiben, um das anhaftende Stärkemehl vollständig zu entfernen. Im Reiskocher oder in einem Topf mit 400 ml Wasser garen. Die Wassermenge ist so bemessen, dass der Reis noch nicht ganz durchgegart ist!

Währenddessen den Backofen auf 120 °C vorheizen. Das Hähnchen waschen, mit Küchenpapier abtupfen und mit einem schweren Küchenmesser zerteilen: Schenkel und Flügel lösen, die Karkasse längs in Hälften, diese wiederum quer in vier Stücke teilen. Die Schenkel quer in zwei Stücke hacken. Die Haut von allen Teilen abziehen. Die Hähnchenstücke in den Topf mit der Tomatenmischung geben, gut wenden und bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Dann die Temperatur herunterschalten.

Den vorgekochten Reis zusammen mit 100 ml Wasser zur Hähnchenmischung geben, vorsichtig vermengen, den Deckel auflegen und mit Alufolie fest verschließen. Im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten gar dämpfen.

Chicken Biryani von Rasiah Vasanthakumar - für uns ist er einfach Kumar. Ohne ihn könnte im Restaurant Kaserne weder gekocht noch serviert werden. Seit bald 20 Jahren ist er verantwortlich für sauberes Geschirr und saubere Pfannen. Nicht einmal während der Fasnacht lässt er sich aus der Ruhe bringen. Ganz nebenbei, richtet er die schönsten Salate an. Bei Not an Mann hilft er auch gerne in der kalten Küche mit. Warum er sich für dieses Gericht entschieden hat? Ganz einfach, seit seiner Kindheit ist es sein Lieblingsessen und weil niemand das Gericht so gut zubereitet wie er 😊.

