

Ghee-Reis mit Chicken-Masala nach Pater Ephrem

Zutaten für Ghee-Reis

Butter (1/3 Stück)
Öl (1/3 Flasche)
Basmati-Reis 500g
Karotten, 2 Stück
Rosinen oder Cranberries
Cashew-Kerne (unbehandelt)
Nelken
Grüner Kardamon (5 Hülsen)
Salz

Zutaten für Beilage:

Hühnerbeine (2 Stück)
Chicken-Curry-Masala (50g)
Zitrone oder Lemone
Öl

Zubereitung:

Schritt 1: Reis mehrmals mit kaltem Wasser waschen und für etwa eine Stunde trocknen lassen

Schritt 2: Chicken-Curry-Masala mit Öl und Zitrone zu einer Paste verrühren (am besten mit Handschuhen, sonst brennt es an den Fingern)

Schritt 3: Hühnerbeine häuten, halbieren und mit Gewürzpaste marinieren

Schritt 4: marinierte Hühnerbeine für eine Stunde im Backofen garen (Umluft bei 150°)

Schritt 5: Möhren längs und quer in Stücke schneiden

Schritt 6: Topf mit Butter und Öl erhitzen (Stufe 7)

Schritt 7: Möhren in den Topf geben, später Reis zum andünsten dazu geben

Schritt 8: Möhren und Reis mit 1,5-2 Liter Wasser aufgießen, Nelken und geschälten Kardamon dazugeben und auskochen lassen

Schritt 9: Ghee-Reis aus dem Topf nehmen und anrichten

Schritt 10: erneut Öl im Topf erhitzen (ca. auf Stufe 7)

Schritt 11: Cashew-Kerne ins Öl geben und bräunen lassen (ca. 10 Minuten) und herausnehmen

Schritt 12: Rosinen kurz in das Öl geben und anschließend herausnehmen

Schritt 13: gebratenen Cashew-Kerne und Rosinen über den Ghee-Reis verteilen

Schritt 14: Beilage aus dem Ofen nehmen, anrichten und unter dem Reis servieren

Schritt 15: Kurzes Tischgebet sprechen und guten Appetit!