

Zereshk Polo von Vahid Kermany


Von Newsdesk

22. Juli 2019, 12:00

Kochbuch



ZERESHK
VON

A close-up photograph of a person's neck and shoulder. A blue strap, likely from a bag, is visible across the shoulder. The skin is light brown and has a visible texture. The text 'VON VAHII KERMA' is overlaid in white, bold, sans-serif font on the right side of the image.

VON
VAHII
KERMA

IRAN

ZERESHI POLO



45
Min.



4
Pers.

Zutaten:

150 g Berberitzen
100 g Mandelstifte oder Pistazien
1 Zitrone (Schale und Saft)
2 mittelgroße Möhren,
in lange, dünne Streifen geschnitten (ca.
1 große Zwiebel, gehackt
250 g Basmatireis
ca. 500 g Joghurt
ca. 750 g Hähnchenschenkel
oder Hähnchenbrust
Safran, Salz, Pfeffer, Zucker, Kurku
Dickmilch oder Joghurt nach Bed.
Butterschmalz



Zubereitung:

- Hähnchenfleisch an der Oberfläche mit scharfem Messer fein einritzen.
- Reichlich Joghurt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker
- Zwiebel in Butter goldbraun anbraten. Möhren, Zitronen, Berberitzen zerkleinern und mit wenig Wasser

- und Kurkuma zu einer Marinade anrühren, das Hähnchen darin 24 Stunden einlegen. Safran im Mörser fein mahlen und mit wenig heißem Wasser ziehen lassen.
- Reis in einem großen Topf mit reichlich Wasser, Salz und Butterschmalz so lange kochen, bis der Reis körnig wird. In einem Sieb abtropfen lassen.
- Hähnchen aus Marinade nehmen und abtupfen. Grillen oder im Backofen garen.
- lassen.
- Butterschmalz und darin abwechselnd auflegen und abdichten. A ca. 30 - 45 M
- Etwas Reis n verrühren und Anrichten au verteilen. Das Naturjoghurt