

Tausche Bulette gegen Bulgur

Iraqi Biryani

1.	Fleisch	
1 EL	Öl	
4	Hähnchenkeulen	zusammen kurz anbraten (großer Topf)
1	Zwiebel, geschält	
1,6 l	Wasser (7 cups)	
2	Lorbeerblätter	Zufügen, ca. 30 Min schmoren
1	schwarze Zitrone	
3 TL	Salz	
4	Kardamomkapseln	
2	Möhren, gewürfelt	zugeben,
240 ml (1 cup)	Erbsen	10 Min. weiter kochen, danach Fleisch rausnehmen (warmhalten) Gemüse durchsieben, Brühe auffangen(!), Lorbeerblätter und Kardamom entfernen
2.	Reis	
500 g	Basmati Reis	zu der Brühe (aus 1) geben, bei großer Hitze kochen, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat, dann die Hitze reduzieren und leise weiter köcheln bis der Reis gar ist (ca. 15 Min.)
3.	Kartoffeln	
2 mittelgroße	Kartoffeln,	würfeln, braten, salzen
1 EL	Öl	
4.	Vermicelli	
240 ml (1 cup)	Vermicelli	unter Rühren in e. Pfanne kurz anbraten,
3 TL	Öl	wenn sie goldbraun sind
240 ml (1 cup)	Wasser	zugeben, aufkochen, leise köcheln bis alles Wasser aufgesogen ist und die Vermicelli weich sind.
		Danach Möhren und Erbsen und Kartoffeln zufügen.
240 ml (1 cup)	Wasser	zugeben, aufkochen, leise köcheln bis alles Wasser aufgesogen ist und die Vermicelli weich sind.
		Danach Möhren und Erbsen und Kartoffeln zufügen.
100 ml	gelbe Rosinen	zugeben

Tausche Bulette gegen Bulgur

5.	Biryani-Gewürz	
1 TL	Zimt	
1 TL	Kurkuma	
1 TL	Nelkenpulver	
2 TL	schwarzer Pfeffer	alles miteinander vermischen und
1 TL	Kardamom, gem.	zugeben
1 TL	Kreuzkümmel	
2 TL	Salz	
6.	Fleisch	
	Hähnchenkeulen	von allen Seiten knusprig braten
7.	Anrichten	
	Reis	auf eine Servierplatte geben
	Vermicelli-Mischung	darauf geben
80 g	halbierte Mandeln	braten, dekorieren
	Hähnchenkeulen	dazu legen
Dazu:	Dip	
	Joghurt	
	Gurke	
	Salz, Pfeffer	
	Knoblauch	