

Kapse

1.	Fleisch	
4	Hähnchenschenkel	
1	Zwiebel	vierteln, Hähnchenschenkel mit den Gewürzen ca. 40 Min. kochen lassen
3	Lorbeerblätter	
2	Schwarze Zitronen	
		Danach die gekochten Hähnchenkeulen enthäuten und in mittelgroße Stücke zerpfücken
2.	Reis	
2	Zwiebeln	sehr fein würfeln, in einer Pfanne glasig dünsten
4	Tomaten	enthäuten, fein würfeln, dazugeben
300 g	Reis	dazugeben, etwas andünsten
1 EL	Siebengewürzmischung	zugeben
2 EL	Kabsegewürz	zugeben
ca. ½ l	Geflügelbrühe	zugeben, ca. 20 Min. köcheln, anschließend Hähnchenstücke unterrühren
	Pinienkerne, Mandeln...	im Ofen rösten, Gericht damit garnieren
3.	Gewürzmischungen	
	Siebengewürzmischung	
1 TL	Schwarzer Pfeffer	
1 TL	Zimt	
1 TL	Piment	
1 TL	Kardamon	
1 TL	Muskatnuß	
1 TL	Korianderpulver	
2	Gewürznelken	
	Kabseh-Gewürz	
1 TL	Schwarzer Pfeffer	
1 TL	Kurkuma	
1 TL	Korianderpulver	
1 TL	Fenchelpulver	
1 TL	Piment	
1 TL	Kardamon	