

Khoresch-e-Fessendjan (mit Fleisch oder Vegetarisch)

Zutaten (4-6 Personen)

- 2 Hähnchenbrustfilet (oder 1 Entenbrustfilet)
bzw. wer möchte, mit 300g Rinder Gehacktes kleine Gehacktesbällchen formen und kurz anbraten oder vegetarisch einfach ohne Fleisch ☺
- 4 EL gebratene Zwiebel
- 1 Zwiebel
- 1/2 TL Kurkuma
- 300-400g gemahlene Walnüsse
- 8 EL Granatapfelsirup (evtl. mehr je nach Geschmack)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- 1 EL Limettensaft (nach eigenem Geschmack),
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
(Evtl. Geflügelbrühe)

Alle Reissorten und andere Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez

Berlin www.bazarche-hafez.com ☺

Zubereitung

- Geflügel in 4-5 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser mit einer Zwiebel garkochen
- Die gebratenen Zwiebel in einem Schmortopf geben und mit gemahlene Walnüsse unter ständigem Rühren kurz mit anbraten anschließend mit ¼ l heißem Wasser oder entfetteter Geflügelbrühe ablöschen.
- Das Geflügelfleisch oder Gehacktesbällchen, Granatapfelmarm, Kurkuma und das Tomatenmarkdazugeben.
- Auf sehr kleiner Flamme etwa 20-30 Minuten köcheln lassen und zwischendurch umrühren, damit nichts ansetzt.

Während des Kochens bildet sich eine Fettschicht (von Walnüssen) auf der Sauce. Wer diese nicht mag, kann es zwischendurch abschöpfen.

- Zucker und evtl. Zitronensaft, zum Abschmecken verwenden
- Das Gericht wird eine braune Farbe haben!