

Zereshk Polo (Berberitzenreis) mit Hähnchen

Rezept für 3-4 Personen



Zutaten:

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

www.bazarche-hafez.com 😊

- 400 g Basmatireis
- 1 Hähnchen (zerkleinert oder 3-4 Hähnchenkeulen bzw. 2 Hähnchenbrüste)
- ¼ TL gemahlener Safran
- 2 Tassen Berberitzen
- 3-4 EL Pistazien-Splitter (nach Geschmack)
- ½ Tasse Rosinen (nach Geschmack)
- 1 EL Zucker (nach Geschmack, da die Berberitzen sauer sind)
- Salz/Pfeffer
- 3-4 EL Butter bzw. Butterschmalz

Reis kochen: siehe „Chelo“ oder im „Reiskocher“ Reiszubereitung

Safranwasser: Eine Tasse mit heißem Wasser halbvoll füllen und gemahlener Safran darin unter umrühren auflösen.

Hähnchen Zubereiten: Die Hähnchenteile (oder Keulen bzw. Brüste) kochen und dann mit wenig Safranwasser kurz anbraten. Bei Hähnchenbrüsten, das Fleisch in groben Fäden auseinander nehmen und dann anbraten. Wenn man es einfacher haben möchte, kann man auch ein gegrilltes Hähnchen nehmen.

Berberitzen zubereiten: Die Berberitzen gut waschen und 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter andünsten. Nach Geschmack Zucker, Rosinen und Pistaziensplitter hinzugeben. Zuletzt das Safranwasser dazu geben und umrühren.

Serviervorschlag: Reis auf ein Tablett bzw. flaches Gefäß geben, den zubereiteten Berberitzen untermischen und das Fleisch um den Reis oder mitten im Reis legen.

Als Beilage dazu ist „Mast o Khiaf“ oder „Mast o Musir“ zu empfehlen.