

Die Genießermanufactur



**„Vergoldetes“ Hähnchen
mit Basmatireis & Lauch**

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit
- 1 TL Curry hot-Paste marinieren
- 1 EL Ghee neutral
- Salz
- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser,
- 1-2 TL Goldener Schatz
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 4-6 Safranfäden frisch zerstoßen

Die marinierten Hähnchenteile leicht salzen und im Ghee neutral kräftig von beiden Seiten in einem Topf anbraten, bis die Schenkel etwas Farbe nehmen. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln in den gleichen Topf geben, glasig dünsten. Wasser, Goldener Schatz und den Safran zugeben, aufkochen lassen.

Fleisch in die Soße legen, ca. 30 - 45 Minuten (je nach Dicke) simmern, (knapp unter dem Siedepunkt) ziehen lassen. Nach 15 Minuten wenden.

Wünschen Sie eine sämige Konsistenz der Soße, dann nehmen Sie die Hähnchenteile 5 Min. vor Garende heraus, wickeln diese in Alufolie und stellen sie bei 60 - max.80°C warm. Die Soße nun auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen.

Integrieren Sie Feingemüse wie Brokkoli, Spargel oder Paprika, so schneiden Sie das Gemüse in mundgerechte Stücke und legen es ca. 10-15 Minuten vor Garende nur obenauf, damit es mitdämpfen kann. Gemüse die eine festere Konsistenz haben (z.B. Karotten) legen Sie direkt in die Soße unter das Fleisch. Achten Sie darauf, daß das Gemüse noch Biß hat.

Dazu paßt ein guter Basmatireis mit einem Klecks Ghee oder Butter, der mit 3-5 Kardamomkapseln und etwas Salz gekocht wurde. Ein gutes Baguette ist hierbei auch nicht zu verachten. Ein schöner Feldsalat wäre die Krönung, die ein leichter Rosé oder fruchtiger Weißer gut begleiten kann.