Hühnchen mit Reis
Murgh Biriyani

Murgh Biriyani ist ein traditionelles indisches Gericht, das aus Hühnchen und Basmatireis besteht. Es ist ein sehr beliebtes Gericht in Indien und wird häufig zu besonderen Anlässen serviert. Dieses Rezept ist eine einfache Version des Gerichts, die leicht zuzubereiten ist und ein würziges Aroma hat.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Basmatireis
400 g Hühnchenbrustfilet
500 ml Wasser
60 g Butterschmalz
1 Stange(n) Zimt
4 Kardamom, grün
5 Kardamom, schwarz
10 Gewürznelke(n)
10 Pfefferkörner schwarz
2 Blätter Lorbeer
1 Zwiebel(n)
20 Cashew-Nüsse
20 Pistazien
2 cm Ingwer
2 Tomate(n)
1 ¼ TL Salz
½ TL Kurkuma
1 Chilischote(n)
500 ml Wasser kochend

Zum Garnieren
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Den Reis in einen Sieb geben und so lange unter fließendem Wasser waschen, bis dies klar bleibt. Den Reis noch eine weitere halbe Stunde in Wasser einweichen und dann gründlich abtropfen lassen.
In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, abtupfen und in kleine Stückchen schneiden. Die Zimtstange in mehrere Stücke brechen, die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen, danach die Haut abziehen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote nach Geschmack von den Kernen befreien und fein hacken.

Zubereitung

500 ml Wasser zum Kochen bringen, die Hühnchenstücke dazu geben, nun die Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen, beiseite stellen und gründlich abtropfen lassen.
Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zimtstückchen, Kardamom, Nelken, Pfefferkörner und die Lorbeerblätter hineingeben und etwa eine Minute darin rösten. Nun die Zwiebeln dazu geben und etwa 3 Minuten anbraten, gelegentlich umrühren. Die Nüsse, Pistazien, den Ingwer, die Tomaten, Salz, Kurkuma, Chili und die Hühnchenstücke unterrühren und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten schmoren.
Den Reis in den Topf geben, alles gründlich verrühren und mit kochendem Wasser auffüllen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und alles weitere 20 - 25 Minuten dämpfen. Zum Schluss der Garzeit den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken, das Reisgericht vor dem Servieren mit einer Gabel lockern, mit Koriander bestreuen und heiß servieren.

© 2026 coquina.de