

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Auberginen
- 1 TL Salz
- 300 g Basmati-Reis
- 4 Hähnchenschenkel
- 4 EL Bratöl
- 1 große Zwiebel
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 mittelgroßer Blumenkohl
- 4 Rispentomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Pimentkörner
- je 1 TL Zimt und Kreuzkümmel (Cumin)
- je 1/2 TL Kardamom und Koriandersamen, gemahlen
- 1 Prise Gewürznelke
- 40 g Mandeln, blanchiert, ganze Kerne



MAQLUBA

ZUBEREITUNG:

Auberginen waschen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backpapier verteilen. Von beiden Seiten salzen und 20 Minuten ziehen lassen.

Reis waschen und für 30 Minuten in einem Topf mit Salzwasser einweichen.

Zwiebel schälen und vierteln. Hähnchenkeulen abtupfen und in einem großen Topf mit heißem Bratöl bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten. Zwiebel zugeben und kurz mitbraten. Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzugeben und 1 L Wasser angießen. Aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze für ca. 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

GUTEN APPETIT!



ZUBEREITUNG:

Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Einen hohen Topf mit Frittieröl auf 170 Grad erhitzen. Blumenkohlröschen hineingeben und für ca. 3 Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Auberginenscheiben abtupfen und ebenfalls im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Frittieröl entsorgen und den Topf mit Butter einfetten. Die Hähnchenschenkel aus dem Kochwasser nehmen und abtropfen lassen. Den entstandenen Hühnerfond auf 700-800 ml abmessen. Den Reis gut abtropfen lassen und mit den Knoblauchhälften vermengen.

Auberginen- und Tomatenscheiben, Blumenkohlröschen, Hähnchenschenkel und die Reis-Knoblauch-Mischung nacheinander in den Topf schichten. Den Hühnerfond mit den Gewürzen verrühren und über den Reis gießen. Mit den Händen oder eine Kelle andrücken, sodass alle Zutaten mit Brühe bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze für 30 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

Die Hitze abstellen und ein Geschirrtuch zwischen Deckel und Topf klemmen. Das Gericht noch 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Deckel abnehmen und eine Servierplatte umgedreht auf den Topf setzen. Den Topf zügig umdrehen und vorsichtig abnehmen.

Die Mandeln für das Topping hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten. Auf dem Maqluba verteilen und servieren.