

Aus TOP 188 von Maja Schläpfer und Annemarie Egli

## Biryani

Für 4 Personen

### Zutaten

- 1 Poulet, in Stücke geschnitten (oder anderes Fleisch)
- 3 Kartoffeln, in grosse Stücke geschnitten
- 3 Zwiebeln, gescheibelt mit Salz und Zitronensaft mischen, marinieren

### Zubereitung

Fleisch mit wenig Öl golden anbraten, Kartoffeln und Zwiebeln zugeben, würzen nach Belieben mit Knoblauch, Safran, Kardamom, Koriander, Kümmel, Ingwer, Zimt und Pfeffer

½ Naturejoghurt begeben, auf sehr kleinem Feuer kochen lassen, kein Wasser begeben.

Reis kochen in Wasser mit wenig Salz und einem Lorbeerblatt

Gekochten Reis auf das Fleisch und die Kartoffeln geben, noch ein wenig ziehen lassen. Eine scharfe Sauce aus grünem Koriander, roten Pfefferschoten, Tomaten, Zitrone und Salz dazu servieren. Im Jemen wird Biryani von Hand gegessen.

