

# Tahtschin e Mork



(Für 4 Personen)

- **1 Hähnchen**
- **4 Eier**
- **1 kg milder Joghurt**
- **1/4 TL Safran . 1/4 TL Zucker**
- **1 Zwiebel**
- **etwas getrocknete rote Chilis, geschrotet**
- **2 TL Kurkuma**
- **3-4 Tassen Basmati-Reis**
- **5 EL getrocknete Berberitze**
- **4 EL Sonnenblumenöl**
- **Salz und Pfeffer nach Geschmack**

Zubereitung:

*Vorbereitungen:*

Bereits am Abend vor dem Festmahl wird der Joghurt in ein sauberes Tuch (Geschirrtuch) gepackt und in ein Sieb gelegt, unter das eine Schüssel zum Auffangen der aus dem Joghurt austretenden Flüssigkeit gestellt wird. Das Ganze lässt man über Nacht an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank stehen. Als Ergebnis erhält man eine dickliche Joghurtmasse.

*Das Hähnchenfleisch:*

Die eigentliche Zubereitung von Tahtschin e Mork beginnt mit der Vorbereitung des Hähnchenfleisches. Dazu wird das Hähnchen in 6 Teile geschnitten: die Flügel und die Keulen werden vom Rumpf getrennt, dieser wird halbiert.

Die Hähnchenteile kommen in einen Topf, werden ganz mit kaltem Wasser bedeckt und zusammen mit der in große Stücke geschnittenen Zwiebel aufgekocht. Erst wenn das Wasser anfängt zu kochen, werden noch Kurkuma, eine Messerspitze rote Chilis und 1 TL Salz dazugegeben.

Bei schwacher Hitze muss das Hähnchen noch etwa 1 Stunde weiterkochen, bis es ganz weich ist und sich später gut vom Knochen lösen lässt.

Zunächst jedoch werden die Hähnchenstücke zum Abtropfen und Abkühlen in ein Sieb gegeben. Das abgekühlte Hähnchen wird entbeint und das Fleisch in kleine Stücke geschnitten. Je nach Vorliebe wird die Haut des Hähnchens entfernt oder am Fleisch belassen. Von dem Sud, in dem das Hähnchen gekocht wurde, werden 5 EL abgenommen und in einer Tasse aufbewahrt.

*Der Reis:*

Nach der Vorbereitung des Hähnchenfleisches kann mit der Reiszubereitung begonnen werden. Um zu verhindern, dass der Reis klebrig wird, sollte dieser vor dem Kochen gründlich ab gespült werden.

Danach gibt man ihn in einen Topf mit kaltem Salzwasser - man rechnet auf 1 Tasse Reis 3 Tassen Wasser - und 1 EL Öl und lässt das Wasser aufkochen.

Anschließend muss der Reis 7 Minuten bei mittlerer Hitze und offenem Topf kochen. Danach ist der Reis „al dente“, das heißt, er hat noch einen leicht körnigen Biss.

Das ist genau der richtige Moment, in dem man das Wasser durch ein feines Sieb (so dass die Reiskörner nicht durchfallen können) abgießt und den Reis nochmals mit kaltem Wasser abspült.

### *Der Safran:*

Das Geheimnis von Tahtschin e Mork liegt in seinem feinen Safrangeschmack. Damit sich dieser voll entfalten kann, muss der Safran vorbereitet werden. Falls man ungemahlene Safran verwendet - was man wegen des besseren Aromas sollte - muss dieser zunächst gemahlen werden. Dazu wird ein viertel TL Safran zusammen mit einem viertel TL Zucker in einem Mörser fein zerrieben. Anschließend wird das Pulver in ein Teeglas gerollt und mit heißem Wasser übergossen, bis das Glas etwa zur Hälfte gerollt ist. Das Teeglas mit dem Safranaufguss muss mit einer Untertasse abgedeckt werden, damit bis zum Abkühlen das Aroma nicht entweicht.

### *Die Joghurt-Masse:*

Zur Joghurt-Masse, mit deren Zubereitung schon am Vortag begonnen wurde, werden nun die 4 Eigelbe und die Hälfte des vorbereiteten Safranaufgusses gegeben. Anschließend verrührt man alles gut und schmeckt mit Pfeffer und Salz ab. Zur Joghurtmasse gibt man das in kleine Stücke geschnittene Hähnchenfleisch, vermischt alles gut miteinander und stellt das Ganze 3-4 Stunden kühl.

### *Schichten und Garen von Tahtschin e Mork:*

Nach den Vorbereitungen beginnt das eigentliche Aufeinanderschichten der Zutaten. Dazu benötigt man eine Casserolle mit einem hohen Rand oder einen Topf, jeweils mit Deckel. Wichtig ist eine Anti-Haft-Beschichtung, damit am Schluss Tahtschin e Mork beim Stürzen nicht am Kochgeschirr kleben bleibt.

In der Casserolle bzw. Im Topf werden 4-5 EL Öl erhitzt und darin eine Mischung aus 3-4 EL Joghurtmasse mit 4 EL gekochtem Reis flächig ausgebreitet. Auf diese Grundschicht kommt eine Schicht aus der Hälfte der verbliebenen Joghurtmasse und darauf eine Schicht aus der Hälfte des verbliebenen Reises. Darauf folgt eine Schicht mit der zweiten Hälfte der Joghurtmasse. Die oberste Schicht besteht aus dem restlichen Reis.

Über den geschichteten Pollo gießt man langsam den mit dem verbliebenen Safranaufguss vermischten Hähnchensud. Zuletzt wird mit einem Löffel alles gleichmäßig festgedrückt. Bei geringster Hitze muss der Pollo 2 Stunden im geschlossenen Topf garen. Den Deckel wickelt man wie beim Dämpfen von Reis in ein Küchentuch. Dadurch bleibt der Reis locker und verklebt nicht. Ist Tahtschin e Mork fertig, wird es vorsichtig, damit es seine Form behält, auf eine Servierplatte gestürzt. Die Oberfläche wird mit Berberitzen garniert, die zusammen mit 1 TL Zucker und 1 Prise Salz in 2 EL Öl angebraten wurden.