

## Zereshk polo



### Rezept für 6 Personen

- 3 Tassen Langkornreis (Basmatireis) , einige Stunden oder über Nacht eingeweicht
- 1 großes Hähnchen, in Stücke zerteilt oder entsprechend viele Hähnchenschenkel bzw. Hähnchenbrust
- Salz
- Pfeffer
- 2 Teel. Adwie (pers. Universalgewürz), ersatzweise Curcuma
- Öl
- 2 Tassen getrocknete Berberitzen
- 4 El Zucker
- ¼ Teel. gemahlener Safran, in etwas heißem Wasser aufgelöst
- 3 El Butter

Hähnchenstücke mit Salz, Pfeffer und Adwie oder Curcuma einreiben, in heißem Öl rundum goldbraun braten. 2 El Butter in einer Pfanne schmelzen, Berberitzen zugeben, kurz schmoren lassen, Zucker und aufgelösten Safran zufügen und bei mäßiger Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Reis abgießen und waschen, bis das Wasser klar bleibt, abtropfen lassen. Reichlich Wasser mit 1 El Salz zum kochen bringen, Reis hineingeben und kochen lassen, bis er noch nicht ganz weich ist, dabei gelegentlich um rühren. Ein kleiner fester, aber nicht harter Kern sollte innen zu spüren sein. In ein Sieb gießen.

1 El Butter in einem schweren, breiten Topf schmelzen, eine Lage Reis hineingeben, mit einem Teil der Berberitzen bestreuen, wieder eine Lage Reis, darauf die Hähnchenstücke nebeneinander und Berberitzen, wieder Reis, Berberitzen u. s. w.

Hitze herunterschalten wenn Dampf nach oben steigt, ein sauberes Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen und fest schließen. Ca. 45 Minuten bis 1 Stunde bei sehr kleiner Hitze dämpfen lassen, dann den Topfboden mit kaltem Wasser abschrecken, Topf öffnen, Reis und Hähnchenstücke auf einer großen Platte anrichten. Beim Servieren jede Portion mit einem Stück Butter krönen.

**P. S.** Wenn Berberitzen ungereinigt sind, soll man vorher Ca. 5 Minuten in kaltem Wasser stehen lassen und dann abgießen.