

# Pilaw-Eintopf

347

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** e&t, 2006, 3, 22

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Für 4 Portionen:  
170 g Zwiebeln  
3 El Olivenöl  
1 El Garam Masala  
1 Tl Chiliflocken  
5 grüne Kardamomkapseln  
2 Döschen Safranfäden (à 0,1 g)  
150 g Basmatireis  
1,2 l Geflügelfond  
Salz  
3 Hähnchenbrustfilets I (ohne Haut, à 150 g)  
4-6 getrocknete Datteln  
250 g Kichererbsen (Dose)  
50 g ungeschälte Mandelkerne  
60 g frische Kokosnuss (ersatzweise Kokoschips; Reformhaus)  
4-5 Stiele Minze  
Pfeffer  
120 g Mangochutney (Glas)

**Rezept:**

1. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem weiten Topf oder Bräter erhitzen. Zwiebeln, Garam Masala, Chiliflocken, Kardamom und Safran darin etwa 2 Minuten rösten. Reis einrühren, mit Fond auffüllen und leicht salzen. Hähnchenbrüste salzen und zugeben. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze 16-18 Minuten garen.
2. Inzwischen die Datteln halbieren und entkernen. Kichererbsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann grob hacken. Von der Kokosnuss die braune Kokoshaut schälen und das Fruchtfleisch grob raspeln. Minzeblätter grob schneiden.
3. Hähnchenfleisch aus dem Topf nehmen. Datteln und Kichererbsen in dem Eintopf erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden und in den Eintopf geben. Eintopf in Tellern anrichten. Mit Mandeln und Kokosraspeln bestreuen und mit je 1 El Mangochutney servieren.  
Zubereitungszeit 40 Minuten Pro Portion