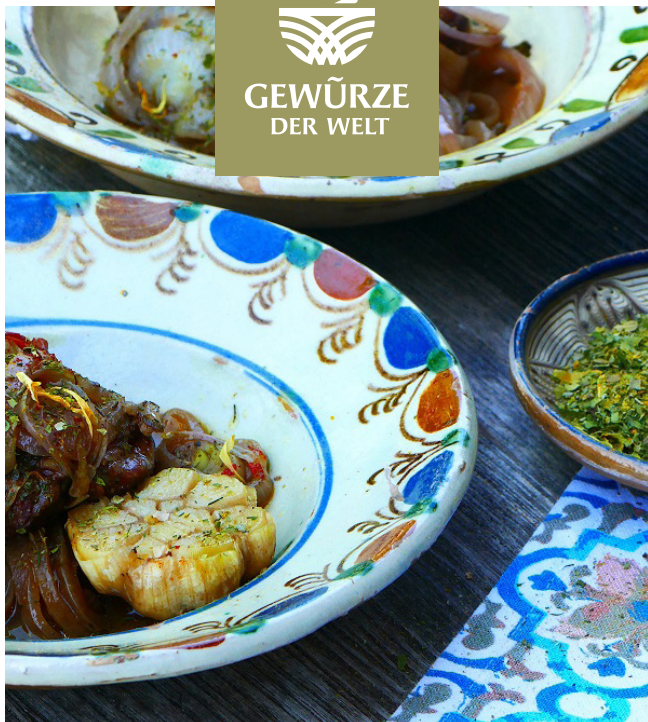




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkare N° 196

Georgischer Hähnchentopf mit Chmeli Suneli und Granatapfel

Zutaten

2 Hähnchenkeulen

 3 EL Olivenöl

30 g Butter, geschmolzen

4 große rote und weiße Zwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Knoblauchknolle, halbiert

 3 EL Granatapfelsirup

 3 EL Bio Chmeli Suneli

 1 TL Bio Paprikapulver edelsüß

 Meersalz

 Schwarzer Pfeffer

Rezept

Die Hälfte der Zwiebelringe auf dem Boden eines großen Topfs verteilen. Mit 2 EL Olivenöl der Hälfte der Butter und 1 EL Granatapfelsirup beträufeln. Mit Pfeffer, Salz und 1,5 EL Chmeli Suneli würzen. Die Hähnchenteile auf die Zwiebeln legen. Die restlichen Zwiebelringe und die Knoblauchhälften auf die Hähnchenteile schichten und mit restlichem Olivenöl, Butter, Granatapfelsirup, Chmeli Suneli und Paprikapulver würzen. Nochmals pfeffern und salzen. Den Topf auf den Herd stellen, langsam zum Kochen bringen und mit geschlossenem Deckel 2 Stunden bei geringer Hitze schmoren. Den Knoblauch aus der Schale drücken und wieder zum Gericht geben.

Guten Appetit!