



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 252

## Hühnchen Makbous



15 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

## Zutaten für 4 Personen



**2 EL Ghee**

**3** Zwiebeln, in Scheiben  
geschnitten

**3** Knoblauchzehen, gehackt  
**1** walnußgroßes Stück Ingwer,  
fein gehackt

**2** Hühnerbrüste (ca. 400 g), in  
Stücke geschnitten



**2 EL Bio Hawaii**

**1 TL** Zitronenabrieb

**3** Tomaten, in Scheiben  
geschnitten

**250 g** Basmati-Reis

**300 ml** Hühnerbrühe

**2 EL** Rosinen



**Salz, nach Geschmack**

**Zum Garnieren:**

gehackte Petersilie, Mandeln

## Rezept

Das Ghee in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Zwiebeln hinzufügen und goldbraun anbraten. Knoblauch und Ingwer dazugeben und 2 Minuten mitbraten, anschließend Bio Hawaii und Hühnchenstücke dazugeben und 10 Minuten anbraten. Die Tomatenscheiben hinzufügen und eine Minute kochen lassen. Reis und Hühnerbrühe, Rosinen sowie Zitronenabrieb unterrühren und zugedeckt auf kleiner Flamme garen lassen. Evtl. Noch etwas Brühe hinzufügen, bis der Reis gegart ist. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie und Mandeln garniert servieren.

**Guten Appetit!**