

Morasah – Polow

Juwelen –Reis

Zutaten: (für 4 Personen)

- Basmati- oder Langkorn- Reis, 500 Gramm
- Hähnchenteile/ Schenkel, 800 Gramm
- Speiseöl
- Saft einer Limette
- Butter, 2 Löffel
- Berberitzen (getrocknet), 80 Gramm
- Mandeln, 50 g
- Pistazien, 50 g
- Rosinen, 50 g
- Orangeat, 100 Gramm
- Zucker, zwei Löffel
- große Zwiebeln, zwei
- Safran, 1 / 2 Teelöffel
- Salz
- schwarzer Pfeffer



Morasah – Polow, der Juwelreis ist ein sehr aufwendig herzustellendes Reisgericht, welches nur zu hohen Anlässen (wie z. B. Hochzeiten) serviert wird.

Vorbereitung: Reis in lauwarmem Wasser 2 Stunden einweichen und die Hähnchenteile abwaschen und mit Papiertücher abtupfen.

Marinade: wird aus Limettensaft, Öl, Salz, Zwiebelringe, Pfeffer und einem Teil der Safranfäden zubereitet.

Die Safranfäden werden mit einer Prise Zucker zermahlen und mit einem EL heißem Wasser aufgelöst und der Marinade hinzugefügt.

Die Hähnchenteile in der Marinade wenden und eine halbe Stunde darin ziehen lassen.

Dann die marinierten Teile auf ein Backblech legen und bei 160 Grad ca. 30 - 40 Minuten garen.

In der Zwischenzeit kümmern wir uns um die Reiszubereitung.

Reis: Man kann einen Reiskocher oder einen normalen Topf verwenden.

In beiden Fällen wird der Boden leicht mit Öl bedeckt. Geschälte, rohe Kartoffeln werden in gleichmäßigen Scheiben geschnitten und der Topfboden damit ausgelegt oder (*alternativ*) mit dünnen Brotscheiben bedeckt.

Den eingeweichten Reis abgießen und leicht abspülen. In zwei Liter leicht gesalzenem Wasser, 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Danach das Wasser durch ein Sieb abgießen und den Reis gut abtropfen lassen, dabei das Abtropfsieb **nicht** schütteln oder rütteln.

In den Reis die Rosinen leicht unterheben. Locker in den mit Kartoffelscheiben vorbereiteten Topf einfüllen. Mit dem Kochlöffelstiel ein paar Vertiefungen bereiten und diese mit Butterflocken belegen.

Der Topf wird mit einem gefalteten Geschirrtuch abgedeckt und mit dem Deckel beschwert. Auf kleiner Flamme circa 30 Minuten dämpfen lassen.

Der fertig gedämpfte Reis wird auf einer Servierplatte aufgeschüttet und mit dem Reisschmuck unter Verwendung des Orangeats verziert.

Reisschmuck: bei ihm handelt es sich um die Berberitzen, Pistazien, Mandeln und Safran die jeweils getrennt voneinander zubereitet werden.

Wir geben Öl oder Butter in eine Pfanne. Der restliche Safran wird mit einer Prise Zucker zermahlen und mit einem EL heißem Wasser aufgelöst und zu den Berberitzen hinzugefügt.

Bei leichter Hitze geben wir etwas Zucker zur Karamellisierung hinzu.

Pistazien und Mandeln -*getrennt voneinander*- in Fett und einer Prise Zucker erwärmen. (*getrennt voneinander, damit sie Farbe und Aroma behalten*)

Dies gilt als Reisschmuck und wird auf den fertig gestellten Reis zur Dekoration verteilt. (siehe Foto)

Viel Spaß beim Nachkochen.