

Hähnchen-Keulen mit Trauben-Soße und persischem Reis

Für 4 Personen

300 g Basmatireis etwas Salz	3 EL Butter	4 Hähnchenkeulen
1 TL Fenchelsaat	Kurkuma	Mehl
Butterschmalz	2 Zwiebeln	700 g helle Trauben
250ml Hühnerbrühe	1 Hähnchenbrust mit Haut	Pfeffer
400 g Möhren	3 EL Verjus	3 EL unreife Trauben
2 EL helle Sultaninen)	1 Bund Schnittlauch	

Reis gründlich waschen, abtropfen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Den gewaschenen Reis zugeben, umrühren und das Wasser wieder aufkochen lassen.

Sobald das Wasser wieder kocht, den Reis genau 7 Minuten köcheln lassen.

Reis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich abspülen, abtropfen lassen.

In einen Topf 1 EL Butter schmelzen lassen. Reis hinein geben und zu einem Kegel formen. Den Topf mit passendem Deckel verschließen.

Den Reis bei niedrigster Kochstufe zugedeckt ca. 30 Minuten sacht dämpfen.

Inzwischen die Hähnchenkeulen im Gelenk durchtrennen und die Haut abziehen. Stücke gründlich kalt waschen, trocken tupfen und mit Salz, Fenchelsaat und Kurkuma würzen.

Hähnchenstücke im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Hähnchenkeulen darin rundherum goldbraun anbraten

Zwiebeln schälen und würfeln und glasig mit anbraten.

Die Trauben waschen, trocken reiben, ca. 30 Trauben beiseite stellen. Übrige Trauben grob hacken und in den Schmorfond geben. Alles zugedeckt ca. 20 Minuten sacht schmoren, dabei nach und nach die Hühnerbrühe angießen und die Keulen gelegentlich wenden.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrust kalt waschen, gründlich trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust in einer ofengeeigneten Pfanne in wenig Butterschmalz auf der Hautseite goldbraun anbraten. Dann wenden und im Backofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Möhren putzen, schälen, waschen und abtropfen lassen und kleinschneiden.

Rest Butter in einem Topf erhitzen, die Möhren darin bei schwacher Hitze zugedeckt weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Keulen aus der Sauce heben, warm stellen. Die Sauce pürieren, passieren und nach Belieben einkochen.

Unreife Trauben waschen, trocken reiben und mit den Rosinen zur Sauce geben. Übrige Trauben halbieren, nach Wunsch abziehen, ebenfalls in die Sauce geben.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den fertig gedämpften Reis ziehen. 20. Die Brust in 4 Tranchen schneiden, mit Keulenstücken auf 4 Tellern anrichten. Möhren, Sauce und Reis dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 17. Oktober 2018