



[Start](#) > [Rezepte](#) > [Kochen & Grillen](#) > [Biryani | Indisches Rezept mit Hühnchen](#)



Biryani | Indisches Rezept mit Hühnchen

31.12.2023 | Lukas Rathschlag

Mit diesem Rezept zauberst du indisches Biryani ganz einfach auf den Tisch. Dafür kombinierst du Hähnchen, Reis und Gewürze und bekommst ein himmlisches Gericht, das garantiert schmeckt und wenig Aufwand macht.

[Inhaltsverzeichnis](#) [\[ausblenden\]](#)

[Biryani: Rezept mit Hühnchen](#)

[Ist Biryani scharf?](#)

[Was ist Biryani Masala?](#)

Neben [Curry](#) oder [Chicken Tikka Masala](#) gibt es ein berühmtes Gericht, der indischen und pakistanischen Küche: Chicken Biryani oder auch nur Biryani. Hier kommen Hähnchenkeulen und Reis in einen Topf und werden mit unterschiedlichen Gewürzen zu einem würzigen und gleichzeitig deftigen Gericht. Unser Tipp: Kaufe dir die Gewürzmischung Biryani Masala, dadurch sparst du ordentlich Zeit bei der Zubereitung.

BIRYANI: REZEPT MIT HÜHNCHEN

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Basmatireis
- 600 g Hähnchenschenkel
- 4 Zweige Minze
- 4 Zweige Koriander
- 2 Zwiebeln
- 15 g Ingwer
- 4 Tomaten
- 4 EL Öl oder Ghee
- 100 g Joghurt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 1 Msp. Safran
- 1 TL Kurkuma
- Salz
- Pfeffer
- Optional: 1 Zitrone

Für die Gewürzmischung:

- 3 TL Biryani Masala
- 5 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst den Reis gründlich waschen und für 20 Minuten in einem Topf mit Wasser einweichen. Währenddessen die Hähnchenschenkel unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Von überschüssigem Fett befreien und mit Salz würzen.

Schritt 2

Außerdem Minze und Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abrupfen und in Streifen schneiden. Zwiebeln sowie Knoblauch und Ingwer schälen und alles fein hacken. Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit einem **Zerkleinerer** sparst du bei dieser Schnippelarbeit ordentlich Zeit. Danach in einer Schüssel oder einem Mörser das Biryani Masala mit dem Knoblauch und dem Öl zu einer Paste verrühren.

Schritt 3

Eingeweichten Reis abgießen und dann in einen mit ausreichend Salzwasser gefüllten Topf geben. Lorbeerblatt, Sternanis sowie Nelken hinzugeben. Nach Packungsanweisung kochen und 2 Minuten vor dem Ende das Wasser abschütten.

So brätst du das Hähnchenfleisch an

Schritt 4

Nun in einem großen Topf 3 Esslöffel Öl oder Ghee erhitzen und die Hähnchenschenkel darin rundherum anbraten. Herausnehmen und für später zur Seite stellen. Im selben Topf die Zwiebeln und den Ingwer mit dem restlichen Öl andünsten. Biryani-Masala-Paste sowie Kurkuma hinzufügen und mitdünsten.

Schritt 5

Jetzt das Fleisch wieder in den Topf mit den Gewürzen geben, Tomaten sowie Joghurt hinzufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Safran im Mörser oder in der **Gewürzmühle** zu Pulver verarbeiten und in ca. 30 ml Wasser lösen.

Schritt 6

Den fertigen Reis zum Fleisch und den Gewürzen in den Topf geben. Das gelöste Safranpulver sowie Minze und Koriander hinzufügen. Alles gut vermischen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze 15 Minuten garen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone waschen, in Spalten schneiden und zusammen mit dem Biryani servieren.

IST BIRYANI SCHARF?

Je nach Zubereitung kann Biryani durchaus scharf sein. In unserem Rezept haben wir auf Chilis und Chilipulver verzichtet. Du kannst dem Rezept aber natürlich auch Schärfe hinzufügen, wenn du das lieber magst.

WAS IST BIRYANI MASALA?

Biryani Masala ist, wie Garam Masala, eine Gewürzmischung. Sie besteht aus vielen verschiedenen Gewürzen wie zum Beispiel schwarzem und grünem Kardamom, Muskat, Fenchel und Kurkuma. Die genauen Zutaten unterscheiden sich in Indien von Region zu Region.

Fleisch

Mittagessen

Reis