

Rezept-Idee aus Jordanien



Sie brauchen:
Zutaten für 6 Personen

- 1 Hähnchen (ca. 1,5 kg)
- 1 Bund Suppengrün
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 Blumenkohl
- 200 g Paellareis
(ersatzweise Risottoreis)
- 1 TL Kurkuma
- 1/4 TL Kreuzkümmel
(gemahlen)
- 1/4 TL Muskatnuss (frisch
gerieben)
- 1/4 TL Koriandersaat
(gemahlen)
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Kardamom (gemahlen)
- Petersilie, Zitrone und
Pinienkerne zum garnieren

Jordanisches Maklube

Jordanien ist nicht nur ein Paradies für Entdecker und Kulturliebhaber, sondern auch für Gourmets. Sie finden an jeder Straßenecke Leckereien, die Ihren Gaumen verwöhnen.

Im Arabischen heißt Maklube soviel wie „auf den Kopf gestellt,“. Den Namen hat das Gericht von der Art und Weise, wie das Gericht serviert wird. Denn nachdem alle Zutaten gemeinsam in einem Topf gekocht worden sind, wird der Topf auf einem **großen Metalltablett** auf den Kopf gestellt und der Inhalt wird herausgeschüttet. Der herausgefallene „Haufen“ besteht zumeist aus Reis, Hühnchen und Blumenkohl.

So wird's gemacht:

Suppengrün putzen und in große Stücke schneiden. **Hähnchen mit Suppengrün, Salz und Pfeffer** und ca. 2 Liter Wasser in einen Topf geben (gerade bedeckt). Ca. 30–40 Minuten garen lassen. **Blumenkohl** in Röschen teilen und diese in Scheiben schneiden. In einer Fritteuse **goldgelb backen**, auf Küchenpapier entfetten. **Hähnchenfleisch** von den Knochen lösen, Haut und Fett entfernen, in mundgerechte Stücke zerpfücken. **Brühe durchsieben** und evtl. entfetten (nach Geschmack und Bedarf). In einer tiefen Form (Bräter, Tajine etc.) erst **Hähnchenfleisch**, dann **Blumenkohl schichten**, darauf den **Reis** geben. **Gewürze darüber streuen** und 800 ml Hühnerbrühe angießen. Zugedeckt ca. **20 Minuten garen**, dann ca. **10 Minuten offen ziehen lassen**, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Petersilie, Zitrone und Pinienkerne garnieren und in der Form servieren. Dazu passt am besten Joghurt-Knoblauch-Sauce und ein Tomatensalat.