

KOCHEN MIT FLÜCHTLINGEN

Maqloube für 4 Personen

400g Langkornreis
1 ganzes Poulet zerteilt in Stücke
Oel zum Pouletstücke anbraten
2 mittlere Auberginen
3 Tomaten
2 mittlere Kartoffeln
200g Erbsen
2 ganze Knoblauchknollen
Kreuzkümmel, Salz, etwas Chili
100g Ghee

Reis waschen, eine Stunde in viel Wasser einweichen
Inzwischen Auberginen, Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden.
Auberginen und Kartoffeln frittieren
Pouletstücke anbraten, salzen
Knoblauchknollen von der äussersten Haut befreien, ansonsten ganz lassen

Grosse hohe Pfanne einölen
Zuunterst Poulet einschichten, so dass die schöne Seite der Stücke gegen unten zeigt. Darüber etwas abgetropften Reis
Dann abwechselnd Gemüse, Knoblauchknollen, Reis einschichten, jeweils etwas Kreuzkümmel, Chili, Salz dazwischen streuen

1 halben Liter Wasser darüber giessen, mit Deckel schliessen.
Langsam bei kleinem Feuer kochen, während der Kochzeit, etwa 40 Minuten, immer wieder etwas Wasser dazugiessen (ca. nochmals einen halben Liter)

Nach 40 Minuten probieren, ob der Reis gar ist, wenn ja, die ganze Pfanne auf eine grosse (grösser als die Pfanne) Platte oder Blech stürzen, hoffen, dass das Poulet nicht angebrannt ist.
Mit geschmolzenem Ghee übergiessen und das Ganze ist servierbereit.