



**Der Weg des Assassinen – Buch Alamut, Rezept wie im Buch:**

## Persischer Eintopf mit Huhn, Kartoffeln und Feigen

Zutaten für 2 Personen:

<b>1</b>	Huhn, oder Putenbrust (300-400 gr.), je nach Hunger	
<b>1</b>	Zwiebel mittelgroß	
<b>1</b>	Orangenabrieb (oder Zintronenabrieb)	
<b>TL 0,5</b>	Zimt und Pfeffer (je halber TL)	
<b>3 EL</b>	Öl zum einlegen (Sonnenblumen oder Olivenöl)	
<b>3-4</b>	Kartoffeln groß festkochend (oder auch Basmatireis, 1-1,5 Tassen) wer Reis mag	
<b>2-3Tasse/n</b>	Geflügelfond oder Gemüsebrühe	

	(Fertigprodukt, oder selbst machen)	
<b>1 MiniPack</b>	Safran (wie ¼ TL)	
<b>7-8</b>	Datteln getrocknet	
<b>2</b>	Knoblauchzehen	
<b>4-5</b>	Karotten, in Scheiben	
<b>1 Prise</b>	Chilipulver	
<b>2 TL</b>	Persische Gewürzmischung (oder Salz, Pfeffer, etwas Chili)	

**Arbeitszeit:** 45 min., Zubereitung mittel (man muß einiges parallel zubereiten)

1. Das Huhn/Pute in mundgerechte Stücke schneiden, dann mit dem Öl in eine Schale geben. Die Knoblauchzehen klein schneiden, die Zwiebel klein schneiden und ebenfalls in die Schale geben. Persischer Gewürzmischung 2 TL dazu geben. Alles durchkneten und dann abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. stehen lassen (je länger desto besser).

2. Kartoffeln in einen Topf geben und kurz bei Stufe 9 aufkochen und dann bei Stufe 4 ca. 20 min. kochen lassen. Dann Wasser abschütten und die Haut von den Kartoffeln schälen. Danach in kleine mundgerechte Stücke schneiden und stehen lassen.

3. Parallel dazu einen Gemüfefond ansetzen, wenn man mehr macht dann hat man nachher noch etwas übrig als Vorspeise für eine Suppe (dann oben 2 Kartoffeln mehr abkochen). Wer keine Vorspeisensuppe möchte kann 300 ML Wasser nehmen und mit einem Löffel Gemüfefond aufkochen. Ansonsten Z.B. 1 Liter Wasser in einen Topf geben, dann 1,5 Brühgemüsewürfel dazu, die Karotten schälen und in kleine Ringe schneiden und ebenfalls in den Topf geben (für eine Vorspeisensuppe 2-3 Karotten mehr nehmen, plus eine Zwiebel schälen und klein würfeln. Dann Kräuter dazu geben, ein paar Stengel Petersilie, mehrere Blätter Basilikum, Schnittlauch und einen Knoblauch klein geschnitten und etwas Ingwer

klein schneiden. Alles in den Topf geben und kurz aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die zusätzlichen Zutaten sowie die Kräuter und der Ingwer muß zusätzlich besorgt werden.

Nach den 20 -25 Minuten den Teil Kartoffeln und Karotten entnehmen, welchen man für das Hauptessen benötigt (siehe oben) und separat stehen lassen.

4. Nach der Marinierzeit von 2 Stunden das Fleisch und die Marinade in die Pfanne geben und kurz bei hoher Hitze scharf anbraten, danach noch 4-5 min. bei niederer Hitze köcheln lassen. Dann die Karotten, die Kartoffelstücke dazugeben. Den Gemüsefond dazu geben (3 Tassen). Gewürze dazugeben, Safran, Zimt, Pfeffer, abschmecken und ggfs. noch etwas Salz oder Chili hinzugeben, je nachdem wie würzig oder scharf man es mag. Jetzt alles bei ca. Stufe 4, 20 – 25 min. abgedeckt vor sich hin köcheln lassen. Nach 10 min. noch die Feigen (klein geschnitten) hinzugeben.

5. Während der Eintopf köchelt, kann man die fertige Gemüsesuppe als Vorspeise anrichten (wenn man sich entschieden hat diese zu machen). Hier kann man noch einen TL Currypulver dazu geben und etwas Chili, um eine asiatische Note zu bekommen. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch dekorieren. Fertig.

6. Nach der Kochzeit den Eintopf in tiefe Teller anrichten. Jetzt kann man den Orangenabrieb dazu geben und das Ganze mit einem Basilikumblatt dekorieren und fertig ist das schmackhafte Menu.

Variante: wer anstatt Kartoffeln lieber Reis nehmen möchte, gibt einfach anstatt die Kartoffeln, den Reis hinzu (dann 1 Tasse mehr Gemüsebrühe nehmen, da der Reis viel aufsaugt). Wer möchte kann man noch eine Klecks Butter hinzugeben. Die Köchelzeit ist ungefähr die Gleiche. Immer wieder mal den Reis auf Bissfestigkeit probieren. Läßt man den Reis zu lange köcheln wird er zu weich.

Das Essen hat eine Extravagante exotische Note. Guten Appetit!