

## PERSISCHES POULET MIT QUITTEN UND REIS

---

### Zutaten - Aromatisierte Bouillon

- 7 dl Hühnerbouillon
- 1 TL [Lorbeer](#)
- 1 TL [Kardamom](#)
- 2 [Nelken](#)
- 1 [Sternanis](#)
- einige Safranfäden

### Zutaten - Poulet

- Öl zum Braten
- 900g Pouletteile
- 1 TL Salz

### Zutaten - Reis

- 300g Basmatireis
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200g Stangensellerie
- 600g Quitten
- 50 g Mandeln, grob gehackt
- 2 TL [Rice Spice](#)

### Zutaten - Backen

- ½ Bio-Zitrone, in Schnitzen
- 4 EL Mandeln, grob gehackt
- 2 EL [Pfefferminze](#)
- 180g Jogurt nature

### Aromatisierte Bouillon

Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Lorbeer, Kardamom, Nelken, Sternanis und Safran begeben. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.

### Poulet

Öl im Brattopf erhitzen. Poulet salzen, portionenweise beidseitig je ca. 4 Min. anbraten, beiseitestellen.

### Reis

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Butter in demselben Brattopf erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Stangensellerie und Quitten ca. 5 Min. andämpfen. Reis, Mandeln und Gewürze kurz mitdämpfen. Aromatisierte Bouillon durch ein Sieb dazugießen, aufkochen, salzen. Pouletteile wieder begeben.

### Backen

Zugedeckt ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Deckel entfernen, offen ca. 10 Min. fertigbacken. Herausnehmen, Zitronenschnitze über dem Poulet auspressen, Minze darüberstreuen. Poulet und Reis mit Jogurt anrichten.

