



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Mischoriz

Mişoriz



4 Hähnchenschenkel
2 Gläser Reis
4 EL Öl
½ EL Butter
1 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
4 KL Salz
4 Gläser Hühnerbrühe

- # Die Hühnerschenkel teilen, in einen Topf geben und soviel Wasser füllen bis die Schenkel unter Wasser stehen und danach die Schenkel kochen.
- # Nach dem Garen die Schenkel in einen Sieb herausnehmen.
- # In eine Teflonpfanne Öl und Butter geben. Sobald die Butter geschmolzen ist die fein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Nach dem Dünsten Tomatenmark und Salz hinzugeben und dünsten bis der Tomatenmarkgeruch nicht mehr zu vernehmen.
- # Schliesslich ausgewaschenen und in Wasser eingeweichten Reis abtropfen und in die Pfanne geben und 4-5 Minuten dünsten.
- # Diese Mischung in eine mittel grosse Backform einfüllen und 4 Gläser Hühnerbrühe einfüllen.
- # Die gekochten und abgetropften Hühnerschenkelteile auf den Reis legen.
- # Die Backform in das zuvor auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben und backen bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen und verdampft ist.
- # Sobald Mischoriz gebacken ist eine halbe Stunde im Backofen stehen lassen, heiss servieren.

Tipp: Mischoriz ist eine aus dem Balkan nach Anatolien gekommene Rezeptur. In der Originalrezeptur wird es mit Schafffleisch zubereitet.