Maqluba (für 4–6 Personen) · ca. 2 Std.

Palästinensisches Reisgericht mit frittierten Auberginen, Blumenkohl, Tomaten und Hähnchen, im Topf geschichtet und zum Servieren umgestürzt.

Topf: ca. 24 cm breit, 12 cm hoch, möglichst antihaftbeschichtet (sonst nach dem Frittieren den Boden mit Backpapier auslegen)									
zerlassene Butter	Topf auswischen, Rand einfetten								
3–4 reife Tomaten (350 g)	in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden								
Sonnenblumenöl zum Frittieren (danach abgießen)			im Topf 2 cm hoch erhitzen, portionsweise goldbraun frittieren (ca. 3 Min.), abtropfen lassen, salzen						
2 Auberginen (650 g)	in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden	beidseitig salzen, 20 Min. Wasser ziehen lassen, trocken tupfen							
1 Blumenkohl (500 g)	in große Röschen teilen								
3–4 Hähnchenkeulen (ca. 800 g), entbeint	im großen Topf rundherum goldbraun anbraten	aufkochen, zugedeckt 20 Min. bei geringer Hitze garen	Keulen herausnehmen, Brühe durchsieben und entfetten	in den Topf schichten: Tomaten, Auberginen, Blumenkohl, Hähnchen, zuletzt Reis und Knoblauch	über den Reis gießen, alles mit den Händen andrücken, bis der Reis bedeckt ist (ggf. Wasser nachgießen)	zum Köcheln bringen, zugedeckt 30 Min. bei geringer Hitze garen, Deckel nicht abnehmen	vom Herd, Geschirrtuch unter den Deckel legen, 10 Min. ruhen lassen	Servierplatte umgekehrt auflegen, Topf rasch, aber vorsichtig umdrehen	2–3 Min. stehen lassen, Topf langsam abheben	mit Pinienkernen bestreuen, mit Gurkenjoghurt servieren
1 große Zwiebel	schälen, längs vierteln								
10 schwarze Pfefferkörner									
2 Lorbeerblätter, 900 ml Wasser									
320 g Basmatireis	waschen, mind. 30 Min. in Salzwasser einweichen, abtropfen								
4 große Knoblauchzehen	halbieren								
700 ml Hühnerbrühe (vom Hähnchen)	verrühren								
1 TL Kurkuma									
1 TL Zimt									
1 TL Piment									
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer									
1 TL Baharat									
1 TL Salz									
30 g Pinienkerne	goldbraun rösten								
15 g Ghee oder Butter									
Gurkenjoghurt (eigenes Rezept)									

Tipps

- Die Hähnchenkeulen geben beim Anbraten meist genug Fett ab; sonst etwas Sonnenblumenöl zugeben.
- Das Öl ist heiß genug, wenn kleine Bläschen an die Oberfläche steigen. Vorsicht beim Hineingeben, es spritzt.

Quelle: Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi – Jerusalem, S. 127