Hähnchen-Kichererbsen-Küchlein
Kuftat Dadschadsch ma' Hummus

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Kichererbsen
1 Hähnchen
2 Zwiebel(n)
1 Knolle(n) Knoblauch
1 EL Oregano gerebelt
1 EL Sumach
1 TL Rosenpaprika
½ TL Pfeffer
1 Prise Salz
5 EL Butterschmalz

Vorbereitung

Die Kichererbsen verlesen, waschen und mit Wasser bedecken. Über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser in einen Topf geben und 1 Stunde kochen lassen. Das Huhn waschen, in einen Topf geben, ebenfalls mit Wasser bedecken und 1 Stunde kochen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zubereitung

Die Kichererbsen durchseihen und das Hähnchen aus der Brühe nehmen. Beide Brühen anderweitig verwenden. Das Huhn etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch von den Knochen lösen. Alles durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Gewürze und Salz dazugeben und das Ganze zu einer geschmeidigen, aber festen Masse verkneten. Ein Backblech einfetten, aus der Masse kleine Bällchen formen, flach drücken und auf das Blech setzen. Mit zerlassener, geklärter Butter einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 250° goldbraun backen.

© 2024 coquina.de