

Maklube**Zutaten für 4 – 6 Personen**

- 2 Hähnchenbrustfilets (ca. 500 g)
- 1,5 l Wasser
- 1 Zimtstange
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Kapseln Kardamom
- 3 – 4 Nelken
- 1 TL Baharat
- 1 – 2 TL Salz
- 2 – 3 mittelgroße, längliche Auberginen
- 4 mittelgroße Kartoffeln, geschält
- 2 mittelgroße Tomaten
- je 150 g geschälte Mandeln und Cashewkerne
- Bratöl
- 1 EL Butter/Margarine
- 300 – 400 g Basmatireis

Zubereitung

Den Reis mindestens eine halbe Stunde in Wasser einweichen.

Den Boden des Topfes mit Öl bedecken, die Butter darin schmelzen und die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten kräftig anbräunen.

Die Gewürze und die Zwiebeln dazugeben und das Wasser dazugießen, aufkochen lassen und bei mittlerer Temperatur ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen.

Das gekochte Fleisch herausnehmen und mit zwei Gabeln in mundgerechte Streifen zerlegen.

Den Sud abschmecken und absieben, er wird nachher für den Reis verwendet.

Die Auberginen der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die länglichen Scheiben in reichlich Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die geschälten Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In Öl von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Mandeln und Kerne jeweils getrennt in Öl unter Rühren goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann zusammenmischen.

Den Reis mehrmals waschen, bis das Wasser klar bleibt. Abtropfen lassen.

Schichtung der Zutaten in einem Topf mit ca. 3 l Fassungsvermögen:

- Die gebratenen Auberginenstreifen bilden die Basis des Eintopfs, sie schmiegen sich gleichsam dem Topf an und formen so den Übergang zwischen Boden und Topfwand. In mehreren Schichten auslegen.
- In die Mitte des Topfbodens die Tomatenscheiben legen, darauf die gesamten Kartoffeln schichten.
- Auf die Kartoffeln die Fleischstücke legen. Darauf den abgetropften Reis verteilen.
- So viel vom Sud dazu gießen, bis er ca. 2 cm über dem Reis steht.
- Zugedeckt bei mittlerer Temperatur so lange köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Umstülpen:

- Eine große Platte oder ein Tablett auf den offenen Topf legen, diesen umdrehen und langsam lüften. Eventuell auf den Topf klopfen, bis sich die Füllung daraus löst.

Maklube mit den gerösteten Kernen dekorieren und zusammen mit Joghurt servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Fatme El Rachidi