

Nudeln Rezepte

Arabische Nudeln - Makaruna

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Teigwaren, Huhn, Libyen, Teigwaren

1	kleine Zwiebel	75 g	Rosinen
1	Tomate	50 g	Abgezogene Mandeln
4	Hähnchenunterkeulen	30 g	Pinienkerne
1	Essl. Adonis-Spices (türk. - Lebensmittelladen)	2	Essl. Butter
1/2	Teel. Salz		Einige Tropfen Rosenwasser
2	Teel. Öl	1	Ei
150 g	Fadennudeln	3	Essl. Semmelbrösel (evtl. mehr) Fett zum Frittieren

1. Die Zwiebel abziehen und grob würfeln, die Tomate in Stücke schneiden. Zusammen mit Hähnchenkeulen, der Gewürzmischung, Salz, 1 TL Öl und 3/4 l Wasser in einem Topf aufkochen.

2. Die Nudeln in einen Dämpfeinsatz geben und mit dem restlichen Öl beträufeln. Wenn die Brühe kocht, den Dämpfeinsatz über die Brühe setzen und die Nudeln etwa 1 Stunde dämpfen, dabei mehrmals mit etwas Brühe beträufeln.

3. Die Rosinen in Wasser 30 Minuten einweichen, abtropfen lassen und mit den halbierten Mandeln und Pinienkernen in 1 EL Butter braten.

4. Die Nudeln mit der restlichen, flüssigen Butter vermischen und mit Rosenwasser aromatisieren.

5. Die gekochten Hähnchenkeulen erst in verschlagenem Ei, dann in Semmelbrösel wenden und im heißen Fett goldbraun ausbacken.

6. Nudeln, Rosinen, Mandeln und Pinienkerne mischen. Mit den Hähnchenkeulen servieren.

Tipp Adonis-Spices ist eine Gewürzmischung aus Zimt, Anis, Galgant, Muskat, Dillsaat, Nelke, Kümmel und Ingwer.