

# „Chicken 65“

## Zutaten für ca 5 Personen

1 kg Putenfleisch

30g Chicken 65 Masala (Gewürze: Chillipulver, Maismehl, Koriander, Salz, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter, Fenchel)

Knoblauch und Ingwer nach Geschmack

1EL Zitronensaft

1-2 EL Grieß

1-2 EL Maizena

4 Eier

Salz nach Bedarf

100g Naturjoghurt

300 g Reis

Kardamom, Sternanis, Nelken

50g Rosinen

50g Erbsen (TK)

100g Karotten

50g Cashewnüsse

3 Zwiebeln

Kokosöl und Butter



Zuerst alles für die Marinade zusammenmischen. (Chicken 65 Masala, Zitronensaft, Grieß, Maizena, Eier, Salz und Naturjoghurt)

Nun das Putenfleisch klein schneiden und die Marinade über das geschnittene Fleisch geben und es für ca 2-3h ziehen lassen.

Den Reis mit Kardamom, Anis, Nelken kochen - die Karotten klein schneiden und dünsten – Erbsen dünsten – Rosinen und Cashewnüsse in Butter anrösten – die Zwiebel klein schneiden und in Kokosöl anbraten.

Nun alles abwechselnd in einen großen Topf schichten. Mit einer Schicht Reis beginnen, danach die Rosinen, Reis, Cashewnüsse, Reis, Karotten, Reis, Erbsen, Reis, Zwiebeln, Reis, Rosinen, Reis, usw...

Das marinierte Putenfleisch nun in der Fritteuse frittieren.

Nun den Reis mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten und bei Bedarf eine rohe, in Scheiben geschnittene, Zwiebel darüber geben.

**Guten Appetit!**