

## **KOCHEN MIT RAMIN: Tahchin mit Salat Schirazi**



### **Zutaten für Tahchin (Reiskuchen) 12 Stück**

200g ungegarter Basmati Reis  
100g Sahnejoghurt oder griechischer Joghurt  
3 Eigelb  
Butter  
1 Handvoll Berberitzen  
1 TL Safran  
100g Mandel- oder Pistazienstifte  
1 Hähnchenbrust  
1 Karotte  
1 Zwiebeln  
1 TL Kurkuma  
Olivenöl, Zitronensaft  
Zimt

### **für Salat Schirazi**

3 Tomaten  
1 Gurke  
1 Zwiebel  
Zitronensaft, Olivenöl  
Eine Handvoll Minze

### **Vorbereitungen:**

Reis 9 Minuten in Salzwasser leicht kochen und abschrecken.  
Er soll nicht komplett gegart sein.  
Berberitzen\* 30 Minuten vorher in lauwarmem Wasser einweichen.  
Safranfäden mit einem Mörser zerstampfen und mit 2 Löffel heißem Wasser zudeckt ziehen lassen

*Ihr braucht:  
Muffin Backblech  
oder runde Kuchenform*

Hähnchenbrust mit 1 Karotte, 1 Zwiebeln und ½ TL Kurkuma in Wasser garen (ca. 30 Minuten).

Berberitzen gibt es im Internet oder ihre meldet euch unter [team@landhotel.de](mailto:team@landhotel.de) und holt euch welche bei uns ab