

In dem nachfolgendem Rezept wird davon ausgegangen, dass der Jogurt nicht bereits angedickt gekauft wurde. Sollte dem Jogurt bereits Speisestärke zugegeben worden sein, muss der Jogurt nicht mehr zusätzlich angedickt werden.

Rezept Firakh matbukha bi I zabadi - Hähnchen in Minze-Jogurtsauce

Zutaten

- 1 Hähnchen
- 300 g Jogurt
- ½ Eiweiß
- ½ Esslöffel Speisestärke
- 1 Bund Minze
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Das Hähnchen in Portionsstücke zerteilen und rundherum anbraten. Die Hähnchenstücke salzen und pfeffern und in eine Auflaufform legen.

Um das Gerinnen des Jogurts zu verhindern, Jogurt mit dem Eiweiß vermischen. Die Jogurt-Eiweiß Mischung durch ein Sieb passieren und über das Hähnchen geben.

Im Ofen zugedeckt bei 180 Grad eine halbe Stunde schmoren. Minze fein hacken und 10 Minuten vor Ende der Garzeit unter den Jogurt mischen.

TIP: In Ägypten wird die Gericht als eines von Mehreren aufgetragen. Um es zum vollständigen Hauptgericht zu machen kann Gemüse, z.B. Paprika oder Zucchini, zum Hähnchen dazugeben.