



Tschachochbili

Seit gut 2500 Jahren leben Juden in Georgien. Es ist ihnen gelungen, ihr religiöses Gemeindeleben sogar während der sowjetischen Herrschaft zu bewahren. Nach dem Zerfall der Sowjetunion emigrierten Zehntausende georgische Juden nach Israel und in die USA. Sie alle sind stolz auf ihre Küche, die auf Georgiens Vielfalt an frischem Obst, Gemüse, Kräutern und Gewürzen zurückgreift. Beliebte Gerichte sind gegrilltes Fleisch, gefülltes Brot, Walnussklöße und dieser üppige Schmortopf mit Huhn.

Für 4 Personen:

1 mittelgroßes Huhn, in 8 Stücke geteilt
450 g Kartoffeln, geschält, geviertelt und gekocht
400 ml passierte Tomaten
2 Lorbeerblätter
2 große Zwiebeln, fein gehackt
200 ml Rotwein
1 EL Kurkuma oder ein paar Safranfäden, in etwas heißem Wasser aufgelöst
1 TL gemahlene Koriandersamen
1 TL scharfer Paprika
1 TL Bockshornklee
2 EL frische Kräuter, gehackt (z.B. eine Kombination aus Korianderblättern, Petersilie, Basilikum und Minze)
2 EL Öl
Salz

Zubereitung:

Das Huhn mit dem Öl in eine große Bratpfanne geben. Zugedeckt bei niedriger Hitze 5 Minuten anbraten, den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten braten. Dabei das Huhn ein- oder zweimal wenden, damit es gut bräunt.

Die Zwiebeln zugeben und weitere 10 Minuten schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Anschließend Kartoffeln, Tomaten, Lorbeerblätter, Wein und Gewürze zugeben. Gut umrühren, damit das Huhn von Sauce bedeckt ist. Zum Kochen bringen, zudecken und die Hitze verringern. Ungefähr 20–30 Minuten köcheln lassen, bis das Huhn weich und die Sauce ziemlich dick ist. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

Vom Herd nehmen, mit den Kräutern bestreuen, den Deckel wieder auflegen und vor dem Servieren noch 5 Minuten ziehen lassen.

