

Qorb ne Tepsi (im Backrohr geschmortes Paprikahähnchen mit Reis und Kartoffeln)



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Brathuhn	Waschen, in Stücke zerteilen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, in einem großen Topf etwas andünsten. Wasser und Gewürze zugeben, Fleisch einlegen, aufkochen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Ofen auf 210 °C vorheizen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
4 EL	Öl	
1 1/4 L	Wasser	
2 TL	Salz	
2 TL	Gemüsebrühe	
1 EL	Paprikapulver	
	Pfeffer, Chiliflocken, Kräuter	
6	Kartoffeln	Waschen, schälen in kleine Scheiben schneiden.
1 Tasse	Reis	Öl in eine Auflaufform(Tepsi) geben, Kartoffeln und Reis verteilen, Fleisch darüber geben, nochmals etwas würzen und mit der Brühe aufgießen. Im Backrohr etwa 1 Stunde kochen lassen. Als Beilage Fladenbrot und gebratene Spitzpaprika servieren.
3 EL	Öl	