

Mein Lieblingsgericht

Mein Lieblingsgericht ist Biryani. Es ist ein leckeres Reisgericht mit vielen Gewürzen ^{spices}.

Für Biryani braucht man Reis, Hähnchen oder Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und viele Gewürze wie ^{Haldi} Kurkuma, ^{cumin} Kreuzkümmel, ^{cinnamon} Zimt und ^{elaichi} Kardamom. Zuerst ^{half cooked} wäscht man den Reis und kocht ihn ^{half cooked} halbgar. Dann ^{marinate} marinieren man das Hähnchen mit Joghurt, ^{garlic} Knoblauch, ^{ginger} Ingwer und ^{biryani masala} Biryani-Gewürzen. Die Marinade macht das Fleisch ^{tender} sehr zart.

In einer Pfanne ^{fry} brät man Zwiebeln und Tomaten an, bis sie ^{soft} weich sind. Dann braucht man das ^{in addition} marinierte Fleisch dazu und kocht es, bis es ^{almost done} fast gar ist. Danach ^{layer} schichtet man den Reis und

das Fleisch in einem großen Topf Man Kann
auch frische Kräuter wie ^{herbs} Koriander und ^{dhonyi} Minze ^{mint}
hinzufügen Das Biryani wird dann auf kleiner
Flamme für 20 Minuten ^{steamed} gedämpft.

Am Ende ^{mix} mischt man das Gericht ^{carefully} vorsichtig,
damit alle ^{ingredients} Zutaten gut verteilt sind

Biryani wird oft mit Jowar oder Raita serviert
Es schmeckt ^{spicy} würzig, aromatisch und einfach
^{delicious} Kostlich

Dieses Gericht ^{بادلروان} erinnert mich an zuhause, und ich
Koche es sehr gerne.