



# PAKIS TAN

## DAAL (Vorspeise / Starter)

- 1 Tasse gelbe Linsen "Moong Daal"
- 4 Tassen Wasser
- 1,5 Esslöffel Shan Masala
- 1 große Zwiebel (fein gehackt)
- 3/4 Knoblauchzehen (geschnitten)
- 1 Tomate
- 2 grüne Chilis
- 3 Teelöffel Öl
- Korianderblätter
- 2 Esslöffel Daal Gewürz
- Zitrone (1/2 Teelöffel)

- 1 cup of Yellow Split Peas "Moong Daal"
- 4 cups water
- Shan Masala (1.5 table spoon)
- Onion: 1 large size (minced)
- 3/4 garlic cloves (chopped)
- 1 Tomato
- 2 Green Chilis
- 3 table spoons Oil
- Coriander Leaves: chopped (1 table spoon)
- 2 tbl.spoon Daal Spices
- lemon (1/2 tea spoon)

*Fry the onions and garlic in oil until light brown. Add Daal Spices and mix it well. Add lentils, tomatoes, green chilies and 4 cups of water. Boil it in a low heat until its tender and little bit thickened (approx 30 minutes). Add more water, if necessary, to prevent drying out.*

*Now add the fried onions-garlic with cooked lentils and stir well. Cover and cook it on very low heat for about 15 more minutes. Garnish with coriander leaves and can put few drops of lemon.*

Zwiebeln und Knoblauch in Öl goldbraun anbraten. Daal Gewürz hinzufügen und gut vermengen. Linsen, Tomaten, grüne Chilis und 4 Tassen Wasser hinzufügen. Bei geringer Temperatur für ca. 30 Minuten kochen lassen, bis alles etwas dicker wird. Sollte die Masse zu fest und trocken werden, kann mehr Wasser hinzugefügt werden. Die gewürzte Zwiebel-Knoblauch Masse unter das Linsengericht mischen, gut verrühren und bei geringer Hitze, abgedeckt für ca. 15 weitere Minuten köcheln. Mit Korianderblättern und ein paar Zitronentropfen garnieren.



# CHICKEN BIRYANI

## (Hauptgericht / Main Course)



- 1kg Hühnchen
- 750g Basmati Reis
- 4 Zwiebeln
- 250g / 4 Tomaten
- 250g Kartoffeln
- 2 Esslöffel Ingwerpaste
- 2 Esslöffel Knoblauchpaste
- 1 kg Joghurt
- 1 Tasse Öl
- 1 Packet Shan Biryani Gewürz
- Korianderblätter
- 2-5 grüne Chilies

- *Chicken- 1kg with normal size cubes*
- *750g Rice Basmati*
- *4 Onions medium size (finely sliced)*
- *250g / 4 Tomatoes medium chopped*
- *250g Potatoes - 3 medium peeled & halved*
- *2 tablespoons Ginger Paste, approx 25-30g*
- *2 tablespoons Garlic Paste, approx 25/30g*
- *1kg Normal Yogurt*
- *1 cup Cooking Oil*
- *One packet Shan Biryani Spices*
- *Coriander Leaves (3 tbs)*
- *2-5 Green Chilies (depends on liking)*

Fleisch, Knoblauch, Ingwer, Kartoffeln, Joghurt und Shan Biryani Gewürz vermischen und mindestens 30 Minuten (gerne auch länger) in der Marinade ruhen lassen.

Öl in einer separaten Pfanne erhitzen und Zwiebeln goldbraun anbraten. Tomaten hinzufügen bis sich das Öl abtrennt.

Den Reis sorgfältig waschen und 2 Liter Wasser mit 2 Löffeln Salz erhitzen. Den Reis kochen bis er zu 75% fertig ist und das Wasser anschließend abgießen. Öl in einem Topf erhitzen und die zuvor marinierten Zutaten bei höchster Stufe für etwa 5-8 Minuten braten.

Grüne Chilis und 1 ½ Tassen Wasser hinzufügen und bei geringer Hitze kochen bis das Fleisch gar ist (ca 15-20 Minuten). Tomaten-Zwiebel-Paste hinzufügen und für 2-3 Minuten weiter braten.

Etwas Öl in einen Topf geben und den Boden mit der Hälfte des gekochten Reis bedecken. Als zweite Schicht kommt das vorbereitete Hühner Curry, welches dann mit dem restlichen Reis bedeckt wird. Das Gericht bei geschlossenem Topf und geringer Hitze für 10-15 Minuten garen. Den Reis und das Curry gut vermischen bevor es serviert wird. Chicken Biryani wird mit Raita serviert.

*Mix meat, garlic, ginger, potatoes, yogurt (250grams) and Shan Biryani Spices (1 pack) and marinate it for 30 minutes.*

*In a separate Pan, fry the onions in oil until golden brown and add tomatoes until the oil separates. Properly wash rice! Add 2 spoons of salt and then boil it in a 2 liters of water. Boil the rice till 75% is done and drain water.*

*Heat oil in a pot and fry meat mixture on high heat for 5-8 minutes.*

*And then add green chilies and 1.5 cups of water and cook it on low heat until the meat is tender (approx 15-20 min). Add and mix tomatoes/onion paste and fry it for 2-3 minutes. Put a little oil in the base of pot and make a layer of half rice. Then put a layer of the prepared chicken curry and cover it with a second layer of rice, Cover the Pot tightly and steam on very low heat for 10-15 minutes.*

*Mix before serving. Serve with Raita*

# KHEER

(Nachspeise / Desert)



- 3 Tasse Vollmilch (3%)
- 1 Tasse ungekochter Reis
- 6 Teelöffel Zucker
- 4-5 Kardamom Kapseln
- Nüsse als Topping  
(Pistazien, Cashews, Mandeln)

- 3 cups of full fat Milk (e.g. 3%)
- 1 cup of uncooked rice
- 6 tbsp sugar
- 4-5 cardamom pods
- Crushed nuts for toppings  
(pistachio, cashews & almonds)

Den Reis in reichlich Wasser für etwa 10 Minuten kochen bis er weich und breiig ist. Mit einer Gabel mixen und zerstampfen bis der Reis eine Haferbreiähnliche Konsistenz annimmt. Milch in einer schweren Stahlpfanne bei geringer Hitze erwärmen. Die Kardamomkapseln öffnen und der Milch zufügen. Den Reis und den Zucker zu der Milch geben und zugedeckt für 1 ½ Stunden bei geringer Temperatur kochen. Ab und zu umrühren bis es andickt. Das Gericht in traditionelle Terrakot-schalen füllen und mit zerkleinerten Nüssen dekorieren. Bevor das Kheer serviert wird, sollte es für ca. 15 Minuten kaltgestellt werden.

*Overcook the rice in a boiling water for 10 minutes, until rice get soft and pulpy. Mix and mash the rice with fork until it looks like oatmeal. Heat up milk in a stainless steel heavy saucepan over low heat. Open the cardamom pods and add it to the milk. Add rice & sugar with milk, covered it for 1.5 hour on very low heat, stirring occasionally, until it becomes thick. Immediately pour in traditional terracotta bowls and decorate it with crushed nuts on top of it. Let the Kheer freeze in serving dish or terracotta bowls for 15 minutes before serving.*