

## Hähnchen-Musakhan

Musakhan ist das überaus populäre Nationalgericht Palästinas. In seiner Kinder- und Jugendzeit als Sami es einmal pro Woche, zupfte immer wieder ein Stück Hähnchenfleisch ab und klemmte es zum Essen in ein Stück Pitta- oder Fladenbrot. Es ist ein Gericht, das man mit den Fingern und mit seinen Freunden isst. Serviert wird es aus dem Topf oder auf einer Platte, und jeder reißt sich ein Stück Brot ab, auf das er sich Hähnchen und Topping öffnet.

Traditionell wurde Musakhan im Oktober oder November zubereitet – wenn Olivenöl gepresst wird –, um das frisch gepresste Öl zu feiern (und zu beurteilen). Das Tabun-Brot backte man in einem traditionellen Lehmofen (siehe Seite 34). Auf seinem Boden befinden sich viele glatte runde Steine, von denen das Brot kleine Kuhlen bekommt, in denen sich Fleischsaft, Zwiebel und Olivenöl vereinen können. Heutzutage ist man Musakhan das ganze Jahr über, und das Tabun- oder Pita-Brot wird dazu gekauft. Das Gericht passt zu jedem Anlass: Es ist schlicht und anheimelnd genug, um am Wochenende als Abendessen zu dienen, aber auch originell genug, um bei einem Festmahl Seite an Seite mit anderen Gerichten zu stehen.

Alternativen: Das Hähnchen können Sie für eine vegetarische Variante durch geröstete dicke Auberginenscheiben oder Blumenkohlrösschen (oder eine Mischung aus beidem) ersetzen. In diesem Fall das Gemüse genau wie die Hähnchenteile mit Öl und Gewürzen durchheben, dann bei 200 °C (Umluft) etwa 25 Minuten (Blumenkohl) oder 35 Minuten (Auberginen) rösten.

### Für 4 Personen

- 1 Hähnchen (etwa 1,7 kg), in 4 Stücke geteilt (1,4 kg, oder 1 kg Hähnchenbrust mit Haut und Flügelknochen, etwa 4-6 Stück, je nach Größe)  
120 ml Olivenöl, plus 2-3 TL zum Beträufeln  
**1 EL gemahlener Kreuzkümmel**  
3 EL gemahlener Sumach  
 $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Zimt  
 $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Pfeffer  
30 g Pinienkerne  
3 große rote Zwiebeln, in 2-3 mm dicke Ringe geschnitten (500 g)  
4 Tabun-Brote (siehe Einleitung)  
oder anderes Fladenbrot (z.B. arabisches Fladenbrot oder indisches Naan; 330 g)  
5 g Petersilienblätter, grob gehackt  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zum Servieren

- 300 g griechischer Joghurt  
1 Zitrone, in Spalten geschnitten

Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Die Hähnchenteile mit 2 EL Öl, 1 TL Kreuzkümmel, 1½ TL Sumach, Zimt, Piment, 1 TL Salz und reichlich Pfeffer in eine große Schüssel geben. Gut durchheben, dann auf einem mit Backpapier bedeckten Blech verteilen. Im heißen Ofen braten, bis das Fleisch durchgegart ist – das dauert bei Hähnchenbrust mit Knochen etwa 30 Minuten, bei einem gevögelten Hähnchen bis zu 45 Minuten –, dann herausnehmen und beiseitestellen. Flüssigkeit, die sich auf dem Blech gesammelt hat, aufbewahren.

Inzwischen in einer großen Pfanne mit hohem Rand (Ø etwa 24 cm) 2 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Pinienkerne darin unter ständigem Rühren 2-3 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. In eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel umfüllen (das Öl bleibt in der Pfanne) und beiseitestellen. Das restliche Öl (60 ml) mit den Zwiebelringen und  $\frac{1}{4}$  TL Salz in die Pfanne geben. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten braten, bis sie ganz weich und leicht gebräunt, aber nicht karamellisiert sind; ab und zu umrühren. 2 EL Sumach, den restlichen Kreuzkümmel (12 TL) und etwas Pfeffer hinzufügen und alles gut durchmischen, bis die Zwiebelringe vollständig mit den Gewürzen überzogen sind. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Kurz vor dem Servieren den Backofengrill einschalten. Das Brot in Viertel oder Sechstel schneiden oder reißen. Unter dem Grill in etwa 2-3 Minuten knusprig werden lassen, dann auf einer großen Platte anrichten. Zuerst die Hälfte der Zwiebeln, dann alle Hähnchenteile entweder ganz lassen oder in zwei oder drei große Stücke teilen, die restlichen Zwiebelringe dazugeben. Die Pinienkerne, die Petersilie sowie den restlichen Sumach (1½ TL) dazugeben und das Ganze mit etwas Olivenöl beträufeln. Sofort mit Joghurt und Zitronenspalten servieren.

