Hähnchen-Kichererbsen-Küchlein
Kuftat Dadschadsch ma' Hummus

Hähnchen-Kichererbsen-Küchlein, auch bekannt als Kuftat Dadschadsch ma' Hummus, ist ein traditionelles Gericht aus Jordanien. Diese Küchlein sind eine köstliche Kombination aus zartem Hähnchenfleisch und nahrhaften Kichererbsen, die mit aromatischen Gewürzen wie Sumach, Oregano und Paprika verfeinert werden.Der Geschmack dieser Küchlein ist herzhaft und würzig, mit einer leichten Schärfe und einer angenehmen Zitronennote. Die Kichererbsen sorgen für eine cremige Textur, während das Hähnchen zart und saftig bleibt. Sie werden oft goldbraun gebacken, was ihnen eine knusprige Außenschicht verleiht, die perfekt zu einem Joghurt-Tahine-Dip passt.

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Kichererbsen
1 Hähnchen
2 Zwiebel(n)
1 Knolle(n) Knoblauch
1 EL Oregano gerebelt
1 EL Sumach
1 TL Rosenpaprika
½ TL Pfeffer
1 Prise Salz
5 EL Butterschmalz

Vorbereitung

Die Kichererbsen verlesen, waschen und mit Wasser bedecken. Über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser in einen Topf geben und 1 Stunde kochen lassen. Das Huhn waschen, in einen Topf geben, ebenfalls mit Wasser bedecken und 1 Stunde kochen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zubereitung

Die Kichererbsen durchseihen und das Hähnchen aus der Brühe nehmen. Beide Brühen anderweitig verwenden. Das Huhn etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch von den Knochen lösen. Alles durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Gewürze und Salz dazugeben und das Ganze zu einer geschmeidigen, aber festen Masse verkneten. Ein Backblech einfetten, aus der Masse kleine Bällchen formen, flach drücken und auf das Blech setzen. Mit zerlassener, geklärter Butter einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 250° goldbraun backen.

© 2026 coquina.de