



Reis Pilaw mit Hähnchen

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|--------|-------------------|---------|-----------------------|
| 1 | Zwiebel, groß | 2 | Knoblauchzehen |
| 1/2 | Hokkaido Kürbis | 2 | Hähnchenbrustfilets |
| 2 EL | Rapsöl | 3 EL | Rosinen |
| 1 TL | Kreuzkümmel | 1 TL | Garam Masala |
| 1/2 TL | Kurkuma | 1 Prise | Chiliflocken |
| | Salz & Pfeffer | 600 ml | Gemüsebrühe |
| 200 g | Langkornreis | 4 EL | geröstete Mandelkerne |
| 1 Bund | glatte Petersilie | | |

Zubereitung

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwa 5x5 cm große Würfel schneiden.

Hokkaido Kürbis von Kernen befreien und in etwa 4x4 cm große Würfel schneiden.

Topf mit Öl aufsetzen und die Hähnchenwürfel darin kurz scharf anbraten, Kürbiswürfel zugeben, dann Hitze auf mittlere Einstellung runterdrehen. Nun Zwiebel und Knoblauch in den Topf geben und kurz mit dünsten.

Nach etwa 2 Minuten Kreuzkümmel, Garam Masala, Kurkuma und Chiliflocken zugeben und alles gut vermengen, sodass die Gewürze sich gut verteilen und kurz mit anschwitzen.

Dann den gewaschenen und abgetropften Reis zugeben und ebenfalls für 2 Minuten kurz mit anschwitzen.

Nun Rosinen zugeben und mit Brühe aufgießen, alles gut verrühren und zum Kochen bringen. Wenn es kocht, den Topf abdecken und Hitze auf niedrigste Stufen stellen.

Das Pilaw 15 - 20 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Blattpetersilie waschen und hacken.

Fertiges Pilaw mit gehackter Petersilie und Mandeln garnieren und servieren.

Reis Pilaw mit Hähnchen

Stand 30.08.2021