

# Risi-Pisi

## Für 4 Personen

250 g Basmatireis	Salz	1 Zwiebel
2 El Butter	100 g TK-Erbesen	100 ml Hühnerbrühe

Basmatireis in reichlich kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, salzen. Erbsen und Reis zugeben und kurz mitdünsten. Hühnerbrühe zugeben, aufkochen und bei sehr milder Hitze zugedeckt 5-10 Min. gar ziehen lassen. Zum Hühnerfrikassee servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011