

Hähnchen-Perlgraupen-Risotto

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 3 EL Butter |
| 250 g Perlgraupen | 1 Lorbeerblatt | Salz |
| ca. 1 l Hühnerbrühe | 10 Champignons | 1 Bund glatte Petersilie |
| Pfeffer | 2 Hähnchenbrustfilets | 4 Zweige Thymian |
| 1 EL Butterschmalz | | |

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Graupen zugeben und kurz anschwitzen. Lorbeerblatt und Salz hinzufügen und mit gut der Hälfte der Hühnerbrühe ablöschen. Die Graupen kochen und nach und nach immer wieder etwas Brühe zugeben, bis die Graupen weich sind. Die Champignons würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Pilze und Petersilie unter den Risotto mischen und abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und je 2 Thymianzweige unter die Haut schieben. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, das Fleisch auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten durch garen. Den Bratensatz mit 150 ml Hühnerbrühe ablöschen, kurz aufkochen und mit 1 EL kalter Butter binden. Hühnerbrust aufschneiden. Risotto in tiefen Tellern anrichten, das Fleisch zugeben und mit Soße umgießen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Januar 2009