

Hähnchen-Chili mit getrockneten Aprikosen, Basmatireis

Für vier Portionen:

200 g Basmatireis	Salz	4 Hähnchenkeulen
2 EL Rapsöl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Paprikaschote	2 EL Tomatenmark	200 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne	1 kleine Dose Maiskörner	10 getrocknete Aprikosen
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer	3 EL Erdnusskerne
1 Bund glatte Petersilie		

Den Reis mit 200 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben. Aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt etwa 15-18 Minuten leise köcheln lassen.

Die Haut der Hähnchenkeulen abziehen und das Fleisch vom Knochen schneiden. Das Fleisch klein würfeln oder durch die grobe Scheiben des Fleischwolfs lassen.

Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Aprikosen in Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika mit zum Fleisch geben und anbraten. Tomatenmark zufügen, unter Rühren anrösten lassen. Mit der Geflügelbrühe und der Sahne aufgießen. Maiskörner und Aprikosen zufügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen. Bei geschlossenem Deckel 10-15 Minuten köcheln lassen.

Die Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Petersilie waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und die Blätter hacken.

Das Hähnchenchili in tiefen Schalen anrichten und mit der Petersilie und den Erdnüssen bestreuen. Den Reis dazu servieren.

Horst Lichter am 04. Februar 2017