

Russischer Plov

Für 4 Personen:

Schritt 1:

1 Zwiebel 3 Möhren 400 g Hähnchenbrustfilet

Schritt 2:

Rapsöl Salz, Pfeffer

Schritt 3:

320 g Reis 520 ml Gemüsebrühe

Schritt 1:

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Möhren schälen und grob raspeln. Hähnchenfilet trockentupfen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

Schritt 2:

In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und Hähnchen darin ca. 5 Minuten von allen Seiten kross anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln dazugeben und ca. 3 Minuten andünsten. Bei Bedarf etwas Öl nachgießen.

Möhren dazugeben und weitere 3 Minuten mitdünsten.

Schritt 3:

Reis waschen und in die Pfanne dazugeben. Mit Brühe ablöschen und 12 Minuten bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen.

Pfanne vom Herd nehmen, Deckel darauflegen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

NN am 13. April 2021