

One-Pot-Reis mit Hähnchen

Für 2 Personen:

1 rote Spitzpaprika	1 Zwiebel	6 Champignons
1 Knoblauchzehe	2 Stangen Staudensellerie	1 grüne Peperoni
1 Ingwer	1 Hähnchenkeule	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Hähnchen Gewürz	3 EL Bratöl	180 g Parboiled Reis
1 Prise Gewürzzucker	1/2 TL Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	1/2 Zitrone	

Spitzpaprika längs vierteln und entkernen. Die weißen Häute heraustrennen und die Paprika viertel schräg in Stücke schneiden.

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Champignons sechsteln. Knoblauch fein hacken.

Sellerie in feine Scheiben und Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Ingwer fein dazureiben und alles gut vermengen.

Hähnchenkeule in grobe Stücke schneiden, von allen Seiten kräftig mit Gewürzsalz und Hähnchen-Gewürz würzen und in einem Topf mit heißem Bratöl ca. 5 Minuten scharf anbraten.

Das geschnittene Gemüse zum Fleisch in den Topf geben und 1 Minute zusammen weiterbraten. Reis dazugeben, vermengen, großzügig mit Gewürzsalz, Gemüsebrühepulver und nach Wunsch mit Gewürzzucker würzen und mit 300 ml Wasser aufgießen.

One-Pot-Reis mit geschlossenem Deckel einmal kräftig aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie fein hacken.

Zum Schluss Petersilie und Butter unter den Reis heben.

Reis auf Tellern anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 26. Dezember 2023