

# Reistopf mit Huhn und Schweine-Rippchen

## Für 7 Personen

4 Hühnerkeulen	600 g Schweinerippchen	400 g Zwiebeln
300 g Staudensellerie	4 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
1 EL Fenchelsaat	Salz, Pfeffer	1 Chilischote
3 Zehen Knoblauch	200 ml Weißwein	1 Zitrone
3 Artischocken	0.1 g Safranfäden	400 g Tomaten
8 EL Rundkornreis	150 g Erbsen	3 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 EL Kapern	

Hühnerkeulen und Schweinerippchen in circa 3-4 Zentimeter große Stücke zerteilen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen und klein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin mindestens 5 Minuten goldbraun anbraten. Tomatenmark und Fenchelsaat dazugeben und kurz mitrösten. Salzen, Chilischote und Knoblauch dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und 2 l Wasser dazugießen. Sellerie und Zwiebeln hinzufügen, alles aufkochen und 35-40 Minuten offen bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen die Zitrone auspressen und den Saft mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser mischen.

Artischocken putzen und das Heu entfernen. Die Böden sofort in das Zitronenwasser legen.

Safran in 100 ml kaltem Wasser einweichen.

Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen.

Tomaten grob hacken und in den Eintopf geben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Reis in den Eintopf geben.

Artischocken in Spalten schneiden und zusammen mit Erbsen, Thymian und Rosmarin ebenfalls dazugeben. Mit Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren den Safran zum Eintopf geben und eventuell nachsalzen. Nach Belieben mit Kapern servieren.

Tim Mälzer am 25. Januar 2020