

Reis-Salat mit Hühnchen

Für 2 Personen:

2 Hühnerkeulen	1 Glas Parboiled Reis	1,5 Tasse Wasser
1 rote Chilischote	1/2 Zwiebel	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1/2 Gurke	2 mittlere Tomaten
1/2 Granatapfel	1 Bund Petersilie	1 Zitrone

Haut von den Hähnchenkeulen abziehen und teilen.

In einem Topf mit heißem Olivenöl die Keulen anbraten.

Rote Zwiebel und Chili dazugeben und mit Salz würzen.

Den ungekochten Reis in den Topf geben und das Wasser hinterher und etwas durchrühren.

Deckel schließen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Für das Upgrade Tomaten, Gurken und Petersilie schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu kommen noch Granatapfelkerne.

Nach 20 Minuten den Deckel hochnehmen und mithilfe von zwei Gabeln das Fleisch von den Knochen ablösen.

Den Reis mit dem Fleisch in die Schüssel zu dem vorgeschnittenen Gemüse geben. Mit Zitrone und Olivenöl verfeinern, vermischen und anrichten.

Steffen Henssler am 07. Juli 2020