

## Reis-Topf mit Huhn und Ingwer

### Für 2 Personen

1/2 Freilandhähnchen	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 EL Pinienkerne	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1/2 Peperoni	400 ml Fleischbrühe
150 g Langkornreis	1 Stange Lauch	1 EL geriebenen Ingwer

Hähnchen entbeinen und in daumengroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in dem verbliebenen Fett goldbraun anbraten. Pinienkerne, kleingehackten Thymian und Rosmarin, sowie klein geschnittene Peperoni dazugeben. Mit der Brühe auffüllen, den Reis dazugeben und zwanzig Minuten kochen lassen. Immer wieder mit dem Kochlöffel am Topfboden entlang fahren, damit nichts anbrennt. Den Lauch waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Wenn die Brühe eingekocht ist, die Lauchscheiben begeben und fünf Minuten ziehen lassen. Dann die Hähnchenwürfel und den Ingwer dazu und weitere fünf Minuten erwärmen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Januar 2010