

Scharfes Huhn im Reising



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Reis	4 Dekagramm
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1/8 Liter
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	10 Dekagramm
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Rote Chilischoten	2 Stk.
Olivenöl	2 Teelöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Hähnchenfilet / Hühnerfilet / Geflügelfilet	15 Dekagramm

Zubereitung:

Hendfilet in Streifen schneiden. Chilischoten zerbröseln, mit Olivenöl verrühren, mit den Hendlstreifen vermengen und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Hendlstreifen in heißem Öl rundum kräftig anbraten, die Lauchringe dazugeben, mitrösten, mit Thymian sowie Salz würzen, mit Bouillon aufgießen und bei geringer Hitze etwa 2 Minuten ziehen lassen.

Reis in 1/8 Liter Salzwasser zugedeckt weich dünsten und mit Petersilie vermengen.

Reis in eine mit Wasser ausgespülte, kleine Ringform (Savarinform) füllen, fest drücken, auf eine Teller stürzen und in der Mitte das scharfe Huhn anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1491-Scharfes-Huhn-im-Reising.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at