

Aztekisches Schoko-Huhn

Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrust	125 g Langkornreis	1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb	1 Zwiebel	40 g Blockschokolade
25 g Mandelblätter	25 g Rosinen	425 ml Hühnerfond
280 ml Gemüsefond	1 Zehe Knoblauch	10 g Rohrzucker
10 g Speisestärke	0,5 Bund Petersilie, kraus	Kreuzkümmel, gemahlen
Chilipulver	Kurkuma	Zucker
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis und eine Prise Kurkuma hinzufügen. Das Ganze 15 Minuten köcheln lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit etwas Kreuzkümmel darin anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Nun in Würfel schneiden und zusammen mit der Zwiebel in den Topf geben. Das Ganze salzen und pfeffern. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit in den Topf geben. Kurz anbraten, bis es außen braun wird. Das Ganze mit Chili, Kreuzkümmel und Zucker abschmecken und Mandeln und Rosinen hinzufügen. Den Hühnerfond erhitzen, die Speisestärke hinzufügen und die Schokolade ebenfalls. Das Ganze zum Kochen bringen, bis die Soße eindickt. Die Soße weiter köcheln lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Reis abgießen und zusammen mit dem Aztekischen Schokohuhn anrichten und mit Petersilie garnieren.

Max Bintener am 29. Dezember 2009