

Hähnchen-Pilaw

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|-------------------------|--------------------|
| 200 g Hähnchenbrust | Salz | Pfeffer |
| 2 Schalotten | 2 EL Olivenöl | 1 Peperoni |
| 1 TL Thymianblätter | 1 Knoblauchzehe | 125 g Langkornreis |
| 1 Msp Safran | ca. 250 ml Fleischbrühe | |

Hähnchenbrust in 1 cm große Würfel schneiden, pfeffern und salzen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen Fleischwürfel darin rundum scharf anbraten und zur Seite stellen. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und Peperoni fein hacken. Vom Thymian die Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotten anschwitzen, den Reis zu geben, Knoblauchzehe, Peperoni, Thymianblätter und Safran hinzufügen. Mit der Brühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Immer wieder mal umrühren. Wenn der Reis weich ist, aber noch deutlich körnig, das Geflügelfleisch unterheben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Vincent Klink Mittwoch, 18. März 2009