Rezept

Reis mit Huhn und Kirschen

Ein Rezept von Reis mit Huhn und Kirschen, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Basmati-Rreis
500 g	Kirschen (am besten Sauerkirschen)
5 EL	Butter
4	Hähnchenkeulen mit Rückenteil (je etwa 250 g)
1 EL	Öl
	Salz
2	Zwiebeln
2 EL	Zucker
	gemahlener Pfeffer
1	Döschen Safranfäden (0,2 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem kalten Wasser so lange abbrausen, bis das ablaufende Wasser schön klar ist. Abtropfen lassen. Reis dann mit 3/4 l kaltem Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten vorgaren. In ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

2. Kirschen waschen und die Steine herauslösen (geht am besten mit einem Kirschentsteiner). Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. 1 EL Butter warm werden lassen, Zwiebeln darin kurz anbraten. Kirschen dazu, Zucker drüberstreuen und weiterrühren, bis der Zucker schmilzt. 50 ml Wasser dazugießen, Kirschen zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln.

3. Die Hähnchenkeulen waschen und abtrocknen, jede Keule im Gelenk halbieren. (Wenn man die Keulen bewegt, sieht man genau, wo das Gelenk ist.) Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl erhitzen und die Keulen darin rundherum gut anbraten.

4. Safran in 4 EL lauwarmes Wasser rühren. Hälfte der übrigen Butter schmelzen lassen, 2 EL Safranwasser reinrühren.

5. Die Hälfte vom Reis in einen Topf geben, Safranbutter darauf löffeln. Hähnchenkeulen und die Hälfte von den Kirschen darauf verteilen. Übrigen Reis und restliche Kirschen einschichten. Übriges Safranwasser darüber geben, die übrige Butter in kleine Stücke schneiden, auf den Reis legen.

6. Topfdeckel mit einem Tuch umwickeln, gut auf den Topf setzen. Reis bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde dämpfen. Dann Topfboden in kaltes Wasser tauchen, um die Reiskruste zu lösen. Alles zusammen servieren.