Rezept

# Zitronenreis mit Hähnchen

Ein Rezept von Zitronenreis mit Hähnchen, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | unbehandelte Zitrone |
| **700 ml** | Brühe (Instant) |
| | Salz |
| **3 TL** | Tom-Ka-Paste |
| **1 Bund** | glatte Petersilie |
| | Pfeffer |
| **300 g** | Hähnchenbrustfilet |
| **4 TL** | Honig |
| | 1/4 TL Kurkuma |
| **250 g** | Reis |
| **2 EL** | Butter |
| | heller Saucenbinder |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, mit dem Sparschäler sehr dünn schälen, die Schale in sehr feine Streifen schneiden, den Saft auspressen. Hähnchenbrust abspülen, trockentupfen, in fingerdicke Streifen schneiden.

2. 500 ml Brühe mit der Hälfte des Zitronensafts, 2 TL Honig, Salz, Kurkuma und der Tom-Ka-Paste aufkochen. Reis einstreuen, aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in 18 Min. ausquellen lassen. Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden.

3. Butter in der Pfanne schmelzen lassen, bis sie schäumt. Hähnchenstreifen von allen Seiten in 5-6 Min. goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

4. Den Rest Brühe mit 2 TL Honig und dem Rest Zitronensaft mischen, Bratensatz damit ablöschen. Aufkochen, mit etwas Saucenbinder andicken und über das Fleisch geben.

5. Den Reis mit Zitronenschale und Petersilie bestreuen. Mit den Hähnchenstreifen servieren.