Rezept

# Hähnchen-Pilaw mit Rosinen und Pinienkernen

Ein Rezept von Hähnchen-Pilaw mit Rosinen und Pinienkernen, am 20.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Knoblauchzehen |
| **2** | Stangen Staudensellerie |
| **2 EL** | Rosinen |
| **300 g** | Langkornreis |
| | Salz |
| **2 TL** | gemahlener Kreuzkümmel |
| **200 g** | Kirschtomaten |
| **1** | Möhre |
| **4 EL** | Butter |
| **2 EL** | Pinienkerne |
| **1 l** | Hühnerbrühe |
| | Pfeffer |
| **500 g** | Hähnchenbrustfilets |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch und Möhre schälen und klein würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Das zarte Grün hacken und beiseitelegen.

2. Die Hälfte der Butter im Topf zerlassen. Rosinen und Pinienkerne darin anrösten. Reis mit Gemüse und Knoblauch dazugeben und gut unterrühren. Die Brühe angießen und aufkochen. Alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. garen.

3. Inzwischen das Hähnchenfleisch abspülen, trocken tupfen und 1 cm groß würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln. Die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen und das Hähnchenfleisch darin rundherum anbraten. Fleisch und Tomaten unter den Reis mischen und alles weitere 10 Min. zugedeckt garen. Abschmecken und mit dem Selleriegrün garnieren.