

Rezept

Pilaw mit Huhn

Ein Rezept von Pilaw mit Huhn, am 29.09.2023

Zutaten

2 Kochbeutel 10-Minuten-Langkornreis (je 125 g)	Salz
1 Briefchen oder Döschen Safranfäden (0,1 g)	1/8 l Hühnerbrühe
1 Zwiebel	500 g Hähnchenbrustfilet
2 EL neutrales Öl	2 Knoblauchzehen
1 TL Chiliflakes	200 g stückige Tomaten (aus der Dose)
je 1 TL gemahlener Kreuzkümmel und Koriander	3 EL Korinthen
1 EL gehackte TK-Petersilie	4 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Für den Reis in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Reis darin 10 Minuten kochen lassen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, die Safranfäden zerkrümeln und mit der Brühe verrühren. Das Hähnchenfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

3. In einem Topf das Öl erhitzen. Darin das Hähnchenfleisch mit der Zwiebel und dem Knoblauch unter Rühren anbraten. Safranbrühe und die Tomaten dazugeben. Chiliflakes mit Korinthen, Kreuzkümmel und Koriander untermischen. Alles salzen und offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Die Kochbeutel aus dem Wasser heben, Beutel aufreißen und den Reis mit der Petersilie zu der Hühnermischung geben, gut untermischen. Den Pilaw abschmecken und vorm Servieren die Pinienkerne aufstreuen.