Rezept

Reis mit Huhn und Aprikosen

Ein Rezept von Reis mit Huhn und Aprikosen, am 28.04.2024

Zutaten

	10-15 Stück (100 g) getrocknete, möglichst ungeschwefelte Aprikosen
	Salz
800 ml	Hühnerbrühe
1	Möhre
30 g	geschälte Mandeln
1 Prise	gemahlener Piment
30 g	Butter
400 g	Patnareis
4 EL	Zitronensaft
300 g	Hähnchenbrustfilets
1	Zwiebel
5 EL	Sonnenblumennöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Stück	Zimtstange, 3-4 cm

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen mit lauwarmem Wasser bedeckt 3-4 Std. einweichen, abtropfen lassen und halbieren. Den Reis in eine Schüssel geben, 2 EL Zitronensaft und 1 TL Salz zufügen, mit warmem Wasser bedeckt 20 Min. einweichen.

2. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen. Die Hühnerbrühe aufkochen, das Fleisch darin bei schwacher Hitze 15 Min. kochen. In der Brühe abkühlen lassen.

3. Die Zwiebel und die Möhre schälen. Zwiebel klein würfeln. Möhre in Stäbchen schneiden. Den Reis in ein Sieb schütten, mit frischem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Das Hähnchenbrustfleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

4. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Mandeln bei starker Hitze braten, bis sie sich leicht färben. Zwiebeln und Möhren unterrühren und bei Mittelhitze 1 Min. mitbraten. Das Fleisch und den Reis zufügen. Nach 1 Min. die Brühe aufgießen. 1 TL Salz, 1 Msp. Pfeffer, Piment und die Zimtstange dazugeben.

5. Alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Min. kochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. 5 Min. vor Garzeitende die Aprikosen unterheben. Das Gericht abschmecken. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen, zugedeckt noch 10 Min. stehen lassen und den Reis auf eine Platte geben.