

## Rezept

# Zitronenreis mit Hähnchen

Ein Rezept von Zitronenreis mit Hähnchen, am 27.03.2025

## Zutaten

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