

Goldenes Huhn mit Reis

40–45 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

800 g	Hühnerkeulen
2 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Tasse	Reis
2 Tassen	Gemüse- oder Hühnerbrühe (du kannst die gleiche Tasse wie für den Reis verwenden)
1.5 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Pfeffer schwarz ganz
1.5 TL	Meersalz jodiert grob
0.5 TL	Koriander gemahlen

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Huhn in eine Schüssel geben und die Gewürze hinzufügen. Gut mischen und beiseite stellen. Nun die Zwiebel in Halbmonde schneiden und den Knoblauch fein hacken.
2. Danach das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen hineingeben. Nun das Hähnchen bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten auf jeder Seite braten. Von der Hitze nehmen und die Zwiebel in dieselbe Pfanne geben. Die Zwiebel zwei bis drei Minuten braten und dann den Knoblauch hinzufügen. Eine Minute anbraten und den Reis hinzufügen. Den Reis eine Minute lang rösten, mit der Brühe aufgießen und umrühren.
3. Im nächsten Schritt das Hähnchen zurücklegen, die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 22–25 Minuten kochen, oder bis der Reis bissfest und das Hähnchen gar ist.
4. Zum Schluss mit Joghurt-Knoblauch-Sauce, eingelegten Zwiebeln und Koriander oder Petersilie servieren.