

Kochen mit Klaus

Chinesischer Zwiebelreis mit Huhn

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilet, 500 ml Hühnerbrühe, 225 g Langkornreis,
- 4 Lauchzwiebeln, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 TL gem. Kurkuma,
- 1 rote Paprika, 25 g Ingwer, 2 EL Speisestärke, Zitronenpfeffer,
- Erdnussöl, 5 EL Sojasauce, 450 g TK Asia-Mix, Chilipulver

Zubereitung:

1. Reis mit 1 TL Kurkuma u. Brühe nach der Quellmethode zubereiten. Gemüse putzen. Knobi, Ingwer fein, Paprika mittel würfeln. Zwiebel in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Gewürze mit Stärke in eine Schüssel geben. Huhn waschen, trocknen, grob würfeln u. gründlich in der Stärke wälzen, in heißem Öl knusprig anbraten u. herausnehmen.



3. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Gemüse zugeben, mitdünsten, mit Sojasauce würzen. Reis u. Huhn unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit geröst. Erdnüssen garniert servieren.

