



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

SCHWARZES HUHN AUF BUNTEM REIS



Für 4 Personen

ZUTATEN

für das Huhn:

- ¼ TL Salz
- ¼ TL Knoblauchsatz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL weißer Pfeffer
- 1 TL Oregano
- ½ TL getrockneter Thymian
- 1 TL Paprikapulver
- ¼ TL Cayenne Pfeffer
- 6-8 Hühnerschenkel
(je nach Pfannengröße)
- 1 EL Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Backofen auf 170° CircoTherm® Heißluft vorheizen, Gewürze für das schwarze Huhn mischen und die Hühnerschenkel damit von allen Seiten einreiben.

Öl in einer großen hitzebeständigen Pfanne erhitzen. Pfanne sollte groß genug sein, dass die Hühnerschenkel nicht übereinander liegen und noch etwas Platz ist. Sobald das Öl heiß ist, Hühnerschenkel auf der flachen Seite zuerst 4-6 Min. anbraten. Die Schenkel wenden und nochmals rund zwei Minuten anbraten.

Hühnerschenkel aus der Pfanne nehmen. Zwiebel, Sellerie, Jalapeno und Paprika in die Pfanne geben. 3-4 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln anfangen, weich zu werden.

Chorizo hinzufügen und zwei Minuten braten. Cayenne Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch dazugeben. Umrühren, dann den Reis unterrühren, bis alles mit Öl benetzt ist.



SCHWARZES HUHN AUF BUNTEM REIS

ZUTATEN

für den Reis:

- 1 fein gehackte Zwiebel
- 2 fein geschnittene Selleriestangen
- 1 fein gehackte Jalapeno Schote,
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 100 g Chorizo, in Halbkreise geschnitten
- ¼ TL Cayenne Pfeffer
- ¼ TL Paprikapulver
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 250gr Basmati Reis
- 2 EL Weiswein
- 900 ml heiße Hühnerbrühe

zum Servieren:

- 1 EL frisch geschnittene Petersilie
- 3 Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 1 Jalapeno Schote, geschnitten
- 1 Prise getrocknete Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Weißwein angießen, eine Minute kochen lassen und die Hühnerbrühe dazugeben. Noch einmal gut umrühren, anschließend die Hühnerschenkel mit der Haut nach oben gleichmäßig in den Reis legen. Pfanne abdecken und 35-40 Minuten im Backofen backen, bis der Reis zart ist.

Aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren mit Petersilie, Frühlingszwiebeln, geschnittenen Jalapenos und getrockneten Chiliflocken bestreuen.