



HÄHNCHEN MIT TÜRKISCHEM REIS / SAMIRA KOCHT ALLEIN



Samiras erstes eigenes Video, ich bin so stolz, sie hat das ganze Rezept und Video selbst geplant und mit meinem Team umgesetzt. Ein leichtes, leckeres Rezept perfekt als Mittag- oder Abendessen. Samira hat sich dafür von ihrer Oma inspirieren lassen und das Hähnchen mit türkischem Reis zubereitet. Den Reis könnt ihr auch perfekt als Beilage zu anderen Gerichten nutzen.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kochzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

REIS VORBEREITEN

Gib den Reis in eine große hitzebeständige Schüssel und streue 3 EL Salz darüber. Übergieße ihn mit kochendem Wasser, bis er vollständig bedeckt ist und lasse ihn ca. 5 Minuten ziehen, so wird dem Reis die Stärke entzogen.

HÄHNCHEN VORBEREITEN

Schneide in der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in kleine Würfel.

TÜRKISCHER REIS

Gib den Reis in ein Sieb, spüle ihn mit kaltem Wasser gründlich ab, bis das Wasser klar ist und lasse ihn anschließend im Sieb abtropfen. Erhitze das Öl in einer hohen Pfanne und brate die Nudeln darin an, bis sie goldbraun sind. Füge die Butter und den Reis hinzu und brate alles für etwa 2 Minuten an. Lösche den Reis mit kochendem Wasser ab, ich gebe immer so viel Wasser dazu, dass der Reis ca. 1 cm damit bedeckt ist. Gib noch etwa 1 TL Salz dazu und lasse den Reis kurz bei höchster Stufe aufkochen. Reduziere die Hitze auf niedrige Stufe und lasse den Reis abgedeckt etwa 20 Minuten quellen. Achte darauf, dass der Reis genügend Wasser hat und nicht am Boden anbrennt. Du kannst den Reis auch gerne zwischendurch probieren, er sollte nicht mehr hart sein, er darf aber auch nicht zu viel Flüssigkeit bekommen, da er ansonsten zu weich und matschig wird.

HÄHNCHEN

Erhitze in der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Hähnchenstücke darin von allen Seiten an, bis sie gar sind. Füge dann das Wasser hinzu und lasse es etwa 2 Minuten köcheln. Würze das Fleisch zu Schluss mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

JOGHURTDIP

Lege ein paar Blätter Petersilie zur Seite und hacke die restliche Petersilie und den Dill fein. Rühre die Kräuter in den Joghurt und schmecke den Dip mit Salz und Pfeffer ab.

SERVIEREN

TÜRKISCHER REIS:

- 400 g** Rundkornreis
- 3 EL** Salz
- 50 ml** Öl
- 60 g** Sehriye (feine Nudeln)
- 30 g** Butter
- 1 TL** Salz

HÄHNCHENBRUST:

- 400 g** Hähnchenbrüste
- 2 EL** Olivenöl
- 80 ml** Wasser (lauwarm)
- ¼ TL** Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

JOGHURTDIP:

- ½** Petersilie
- ¼** Dill
- 400 g** Joghurt (3,5 %)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer



HÄHNCHEN MIT TÜRKISCHEM REIS / SAMIRA KOCHT ALLEIN

Fülle den Reis in kleine Schüsseln, drücke ihn fest und stürze ihn auf deine Teller. Gib das Fleisch dazu und dekoriere die Teller mit dem Joghurdip und den Petersilieblättern. Viel Spaß beim Nachmachen!