

Reis mit Kichererbsen und Huhn

Tavuklu Nohutlu Pilav

Rice with Chicken



Zutaten

- 400 g Doruk Tosya Reis
- 400 g Doruk Kichererbsen (Dose)
- 2 l Wasser
- 30 g Butter
- 1 Gemüsebrühe (Würfel)
- 1 TL Salz
- 0,5 Petersilie
- 400 g Huhn

4 Portionen

60 Minuten

Zubereitungsschritte

- 1 Das Huhn in einen Topf (besser Schnellkochtopf) geben, würzen und für etwa 20 Minuten in Wasser kochen. Den Reis waschen und absieben. Anschließend den Reis in einem zweiten Topf mit Butter unter Umrühren 5 Minuten anbraten. Beim Rühren etwas Salz ergänzen.
- 2 Als Nächstes können die Kichererbsen aus der Dose in den Topf mit Reis gegeben werden. Gut verrühren und dann 750 ml Wasser hinzufügen. Nach Belieben die Gemüsebrühe ergänzen. Alles für etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- 3 Anschließend den Reis bei niedriger Hitze für weitere 20 Minuten oder bis die Flüssigkeit verdunstet ist kochen. Das gekochte Huhn in kleine Stücke rupfen und mit dem Reis verrühren. Zum Servieren kann mit Petersilie dekoriert werden.

