

One-Pot-Zitronen-Kräuterhähnchen mit Basmatireis

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

4 Personen

Dauer:

20 Minuten

Garzeit:

30 Minuten

Kategorie:

Reisgerichte

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

- 4 Maishähnchenbrustfilets à ca. 150 g
- 2 Bio-Zitronen
- je 3 Stiele Rosmarin, Zitronenthymian und Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 260 g Rii Jii Basmatireis
- 350 ml Geflügelbrühe (z. B. Instant)
- 1/2 Bund Kerbel

Anleitung

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und eventuell halbieren. Zitronen heiß waschen, trocken reiben. 1 EL Zitronenschale fein abreiben und den Saft einer Zitrone auspressen. Zweite Zitrone in feine Scheiben schneiden.

Kräuterblättchen, bzw. -nadeln von den groben Stielen streifen und fein hacken. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Zitronenschale, Kräuter, Hälfte Knoblauch, Salz, Pfeffer und 1 EL Öl verrühren. Die Hähnchenbrustfilets damit einreiben. Ca. 30 Minuten zugedeckt marinieren.

Restliches Öl in einem großen Topf erhitzen. Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten goldbraun anbraten. Aus dem Topf nehmen. Die restlichen Knoblauch- und Schalottenstreifen und Zitronenscheiben im Bratfett andünsten. Zitronenscheiben herausnehmen.

Reis in den Topf geben, kurz glasig andünsten. Hähnchenfilets und Zitronenscheiben auf dem Reis verteilen. Geflügelbrühe und Zitronensaft angießen. Aufkochen lassen, dann den Geflügelreis bei schwacher bis mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten garen.

Kerbel waschen, hacken und über den Reis streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bilder



Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Sonstige [Rii-Jii Online](#)

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - Schröders Rezepte

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/one-pot-zitronen-kraeuterhaehnchen_mit_basmatireis/index

Last update: 2021/02/28 17:07

