
Reispfanne mit Hühnchen



Zutaten für 6 Portionen

4 Tassen Basmatireis
6 Hühnerschenkel
1 Hühnerbrust
3 große Zwiebeln
½ Tasse Olivenöl
2 EL Olivenöl zum Anbraten
5 TL Salz
1 Tasse Hühnerbrühe
¼ Tasse Wasser
3 große Karotten
1 Tasse Rosinen
½ Tasse Mandelblättchen
3 EL brauner Zucker
¾ Tasse Wasser
1 TL Kümmel
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Zimt
½ TL Pfeffer
12 Tassen Wasser

Zur Zubereitung empfiehlt sich ein Römertopf.

Den Backofen auf 260 °C vorheizen.

Den Reis gründlich waschen, das Fleisch trockentupfen und die Zwiebeln klein schneiden. Alles beiseite stellen.

Die halbe Tasse Öl in eine große Pfanne geben und die Zwiebeln anbraten bis sie braun werden. Die Hühner Teile hinzufügen, 3 TL Salz darüber streuen und bei mittlerer Hitze braten bis alle Seiten goldbraun sind.

Die Hühnerbrühe hinzufügen und unter Rühren weiterkochen bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
¼ Tasse Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen.

Bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce dunkelbraun ist.

Die Hühnerstücke aus der Brühe nehmen und beiseitelegen.

Kümmel, Zimt und schwarzen Pfeffer in die Brühe geben und weitere 5 Minuten kochen um die Sauce zu verdicken.

12 Tassen Wasser und 2 TL Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Reis hinzufügen. Den Reis bissfest kochen und dann sofort durch ein Sieb abgießen. Dann wieder in den leeren Topf geben. Die Sauce aus der Hühnerpfanne hinzugeben und gut durchmischen.

Den Reis in den Römertopf füllen, die Hühner Teile darauf geben und den Römertopf 15 Minuten bei 260 °C backen. Dann die Temperatur auf 120 °C stellen und für weitere 20 Minuten garen.

Während der Topf im Ofen ist, die Karotten in streichholzlange, nicht zu dünne Stifte schneiden. In einer großen Pfanne eine ¾ Tassen Wasser zum Kochen bringen, die Karotten hinzufügen und 5-7 Minuten zart kochen.

2 EL Öl, Rosinen, Mandeln und Zucker zu den Karotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten unter Rühren garen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung in warm stellen.

Die Hühner Teile auf eine große Platte legen und mit dem Reis abdecken.

Die Karotten, Rosinen und Mandeln auf den Reis streuen und servieren.