

Reis Pilaw mit Hähnchen – orientalisches Reisgericht

1 große	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Hokkaido oder Butternut oder 4 Möhren
2	Hähnchenbrustfilets (400 g)
2 EL	Rapsöl
5 EL	Rosinen
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Garam Masala
1/2 TL	Kurkuma
1 Prise	Chiliflocken
600 ml	Gemüsebrühe
200 g	Langkornreis
	Salz
4 EL	geröstete Mandelkerne
1 Bund	glatte Petersilie



Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
Hähnchenbrust in etwa 5x5 cm große Würfel schneiden.
Kürbis in etwa 4x4 cm große Würfel schneiden.

Großen Topf mit Öl aufsetzen,
Zwiebel in den Topf geben, dann Kürbiswürfel, dann Knoblauch zugeben,
Hitze auf mittlere Einstellung runter drehen und andünsten.

Nach etwa 2 Minuten Kreuzkümmel, Garam Masala, Kurkuma und Chiliflocken zugeben,
alles gut vermengen und kurz mit anschwitzen.
mit Gemüsebrühe ablöschen, Rosinen zugeben, 5 -10 Minuten köcheln lassen.

Gewaschenen, abgetropften Reis zugeben,
bei niedriger Temperatur weitere 10-15 Minuten (Packungsanweisung beachten) gar ziehen lassen,
dabei nicht umrühren!

In der Zwischenzeit:
Hähnchenwürfel in einer beschichteten Pfanne kurz scharf anbraten, garen, herausnehmen,
Mandeln mit Haut in dieser Pfanne rösten, abkühlen lassen, grob hacken.
Blattpetersilie waschen und hacken,

Fleisch und Petersilie unter das Pilaw mischen, mit Salz abschmecken,
auf dem Teller mit gehackten Mandeln garnieren.