

Reis Rezepte

Berberitzen Huhn mit Reis

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Berberitzen, Huhn, Reis

200 g Basmati
150 g Berberitze,
- (osteuropäisch
1 Huhn

Salz
Pfeffer
Butter oder Öl

Den Reis eine Stunde in Salzwasser einweichen, danach so lange kochen, bis er al dente ist und in einem Sieb etwas abtropfen lassen. In einem Topf Öl erhitzen, den Reis dazu geben und eine Viertelstunde lang mit geringer Hitze dampfen lassen.

Während dessen das Hühnchen in einem Topf mit wenig Wasser und Salz kochen. Das gekochte Huhn in kleine Stücke schneiden und zum Reis geben.

Die Berberitzen gut waschen und säubern, in heißem Öl (in Butter schmeckt es noch besser!) ein wenig anbraten, zwei Löffel Zucker dazu geben. Wenn alles schön heiß (den "Zereshk" - also die Berberitzen nicht anbrennen lassen!) ist, zu Reis und Hühnchen geben.

Nach Wunsch ein wenig Safran auf den Reis streuen und servieren. Dazu passt ein Salat aus Tomaten, Gurken und Kopfsalat. :Zusatz : Zubereitungszeit: 1 Std.