

Reis Rezepte

Pita Mit Reis Und Huhn

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Huhn, Reis

1	Huhn	3	cups Rundkornreis
2	Zwiebeln	250 g	Butter
1	Lorbeerblatt	4	Eier
3	Nelken	1	Blätterteig
	Salz		Oliveöl
	Pfeffer		

Das Huhn mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und so lange kochen bis sich das Fleisch gut von den Knochen lösen lässt. Das Huhn aus dem Sud nehmen und auf eine Platte legen. Die Hühnerbrühe durch ein Sieb gießen. Den Reis in Hühnerbrühe kochen (Die Brühe eventuell mit Wasser strecken).

Inzwischen das Hühnerfleisch in sehr kleine Stücke schneiden, dabei sorgfältig die Haut, alle Knochen und Knochensplitter entfernen. In einer Kasserolle die Hälfte der Butter schmelzen und darin das fein geschnittene Hühnerfleisch und die inzwischen ebenfalls klein geschnittenen gekochten Zwiebeln unter ständigem Rühren anbraten, bis sie Farbe annehmen. In einer Schüssel die Eier mit dem gekochten Reis und den goldgelb gebratenen Hühnerstücken gut vermengen.

Ein Tapsi (oder Springform) mit Öl ausstreichen und mit einem großen Teigblatt oder entsprechend vielen kleinen auslegen. Bei einer Springform darauf achten, dass der Teig bis an den oberen Rand reicht. von einem sehr großen Teigblatt die überstehenden Teile als Deckel über die Füllung schlagen, ansonsten aus einem weiteren Teigblatt einen Deckel bilden.

Die Pita ca. 40 Minuten im auf ca. 180 Grad vorgeheizten Backofen backen.