

FAMILIENHÄPPCHEN

POULETGESCHNETZELTES MIT PEPERONI

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Poulet
- 2-3 Peperoni
- 320g Reis (zB Basmati)
- 500ml Halbrahm
- 1 Bund Petersilie
- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Gemüsebouillonpulver
- Salz, Pfeffer, Bratbutter/erhitzbares Öl

Zubereitung:

1. Lauch und Peperoni waschen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.
2. Wasser im Kochtopf aufkochen, Reis hineingeben (Verhältnis 1 (Reis) : 2 (Wasser)), Deckel drauf und Herdplatte ausschalten. Ca. 10 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen.
3. Öl in Pfanne erhitzen und Poulet beidseitig scharf anbraten. Mit Bouillon ablöschen. Lauch und Peperoni dazu geben, Deckel drauf und rund 10 Minuten köcheln lassen, bis das Poulet gar ist.
4. Rahm dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Petersilie über Poulet streuen und mit Reis anrichten. Sofort servieren.