

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hühnerbrust
2 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen oder 2 TL [Knoblauchpaste](#)
1 große Tasse (=300 g) Langkornreis
2 EL Tomatenmark
1 geh. EL Paprikapulver
1-2 TL Majoran und 1 TL Kümmel
2 Lorbeerblätter
1 EL Balsamicoessig
2,5 große Tassen (= 950 ml) Brühe oder Wasser
Salz, Pfeffer
2-3 EL Sauerrahm oder Creme fraiche



Zubereitung:

- 1) Schneidet die Hühnerbrüste in kleine Würfel. Wascht den Reis und stellt ihn zur Seite. Schneidet die Zwiebeln in kleine Würfel und gebt die Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse oder schneidet sie sehr fein.
- 2) In einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzt ihr Olivenöl oder Butter und bratet die Zwiebel- und Fleischwürfel an.
- 3) Es folgen Knoblauch, Paprikapulver, Tomatenmark, Essig, Majoran, Kümmel und der Reis. Löscht alles mit der Flüssigkeit ab und gebt die Lorbeerblätter hinein.
- 4) Kocht alles kurz auf und reduziert danach die Hitze auf Stufe 3-4 von 9. Gebt einen Deckel auf den Topf und köchelt das Reisfleisch ca. 20-25 min lang. Dabei rührt ihr gelegentlich um, damit nichts anbrennen kann.
- 5) Das fertige Gericht sollte schön sämig-cremig sein und die Flüssigkeit nicht mehr vorhanden. Salz und Pfeffer füge ich nur nach Bedarf hinzu. Da meine Brühe sehr würzig ist, würze ich selten nach. Serviert wird das Gericht mit einem Klecks Sauerrahm. Guten Appetit!

Sastojci za 4 porcije:

500 g pilećih prsa
2 glavice crvenog luka
2-3 čehne bijelog luka ili 2 kašikice paste od bijelog luka
1 velika šolja (=300 g) riže dugog zrna
2 kašike paradajz pirea
1 vrhom puna kašika crvene mljevene paprike
1-2 kašikice mažurana i 1 kašikica kima
2 lovorova lista
1 kašika tamnog balzamiko sirćeta
2,5 velike šolje (= 950 ml) temeljca ili vode
so, biber
2-3 kašike kiselog vrhnja ili creme fraiche



Priprema:

- 1) Meso izrežite na manje kockice. Operite rižu u nekoliko voda i stavite je na stranu da se ocijedi. Glavice luka ogulite i izrežite na sitne kockice a bijeli luk protisnite kroz presu.
 - 2) U dubokoj tavi ili loncu zagrijte maslac ili maslinovo ulje pa popržite prvo kockice luka pa meso.
 - 3) Slijede ovi sastojci: bijeli luk, mljevena paprika, paradajz pire, sirće, mažuran, kim i oprana i ocijedena riža. Na kraju ulijte temeljac i lovorov list.
 - 4) Sve skupa kratko prokuhajte pa smanjite vatru na 3. ili 4. stepen od 9. Stavite poklopac i kuhajte rižu i meso 20-25 min. Ne zaboravite da povremeno promiješate kako se riža nebi slegla na dno lonca i zagorjela.
 - 5) Jelo je gotovo kad je riža upila temeljac i kad je lijepo kremasta. So i biber dodajem samo po potrebi. Pošto je moj temeljac prilično začinjen, malo kad se desi da dodajem još soli i bibera, jer jednostavno nemam potrebe.
- Ovo jelo se servira skupa sa kašikom kiselog vrhnja. Prijatno!