Hähnchen One Pot mit Reis

Das Hähnchen One Pot mit Reis ist ein unkompliziertes Gericht, das mit wenig Aufwand gelingt. Saftige Hühner-Oberschenkel, Reis und frisches Gemüse garen gemeinsam in einem Topf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

8 Stk.	Hühneroberschenkel (ausgelöst, ohne Haut u.Knochen)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Chilipulver (mittelscharf)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel (große)
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Stangensellerie
2 Stk.	Rote Paprika
300 g	Reis
600 ml	Gemüsebrühe (heiße)
2 Handvoll	Erbsen (TK)

Zubereitung

1. Um **One Pot Hähnchen mit Reis** zuzubereiten, die ausgelösten Hühner-Oberschenkel in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Paprikapulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer gut vermengen und kurz ziehen lassen.

2. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Das Hähnchen bei hoher Hitze rundherum scharf anbraten, bis es eine schöne Farbe bekommt. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

3. Im selben Topf klein gehackte Zwiebel, Knoblauch im Bratfett anschwitzen. Die klein

geschnittene Paprika und Stangensellerie hinzufügen und etwa 2–3 Minuten mitbraten. Den gut gewaschenen und abgetropften Reis zum Gemüse geben und kurz mitrösten. Mit heißer Brühe ablöschen und gut umrühren. Das angebratene Hähnchen wieder in den Topf legen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal aufkochen lassen und die TK-Erbsen unterheben.

4. Den Deckel auflegen und bei niedriger Hitze etwa 15–20 Minuten garen, bis der **Reis** die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Topf vom Herd nehmen und das Gericht kurz ruhen lassen und heiß servieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Das Hähnchen One Pot mit Reis schmeckt besonders gut mit frischen Kräutern oder einem Spritzer Zitronensaft.