

Pilav mit Huhn

Zutaten:

1 Kaffeepott Langkornreis
Filets einer Hähnchenbrust
1 Dose Pizzatomen gehackt
25 gr. Pinienkerne
25 gr. Korinthen
2 Zwiebeln fein gehackt
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
½ Teelöffel Safranfäden
1 guten Esslöffel Butter
600 ml Wasser

¼ Teelöffel schwarzen Pfeffer
¼ Teelöffel Paprika edelsüß
¼ Teelöffel Chilipulver
¼ Teelöffel Zimtpulver
¼ Teelöffel gemahlene
Gewürzkörner
4 Kapseln Kardamom gemahlen

Zubereitung:

Den Reis waschen und in 1 Liter heißem Salzwasser mit 1 Teelöffel Salz einweichen, bis das Wasser abgekühlt ist.
Die Korinthen ebenfalls in heißem Wasser einweichen
In der Zwischenzeit die Safranfäden mit dem Zucker im Mörser zu feinem Pulver verreiben und die anderen fein gemahlene Gewürze dazu geben.
Die Dosentomen in einem Sieb abtropfen lassen.
Die Hähnchenbrustfilets in erdnussgroße Stückchen schneiden und in etwas Olivenöl portionsweise hellbraun anbraten, herausnehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.
In diesem Topf jetzt die Pinienkerne anrösten, die Zwiebeln hinzufügen, anrösten und die Hähnchenbrustfilets wieder dazu geben, kurz mitrösten und dann die Tomaten und die Korinthen (vorher abtropfen lassen) unterrühren. Jetzt die 600 ml Wasser, einem Teelöffel Salz sowie die gemahlene Gewürze dazu geben und aufkochen lassen. Parallel dazu den Reis in der Butter anrösten, bis er hellgelb ist. In den Topf mit der Fleischsuppe geben und alles zusammen aufkochen und nochmals umrühren.
Jetzt die Hitze reduzieren und den Topf fest verschließen. Nach ca. 15 Minuten die Kochplatte ausschalten, zwischen Topf und Deckel 2-3 Lagen Küchentuch legen und den Deckel wieder auflegen.
Noch 20 min Ruhen lassen, dann ist das Pilav servierfertig.