



Amistad

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen
Jugend im Bistum Trier

Hühnerreis

4 Portionen

Zutaten:

- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- 1 Huhn (1250-1500gr) in Portionsstücken
- 1 TL Salz
- 4 kleingeschnittene Speckstreifen
- 2 EL Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Tasse gekochter Schinken, in Würfeln
- 4 geschälte Tomaten, in Scheiben
- 4 EL geriebener Parmesankäse
- 1 EL Kapern
- 1 rote Paprika, in Streifen

Zubereitung:

Man reibt die Hühner Teile mit einer Mischung aus Salz, Oregano und Knoblauch ein, zerlässt den Speck in der Pfanne, fügt die Butter hinzu und bräunt das Huhn bei starker Hitze allseitig an. Man nimmt es heraus, dünstet die Zwiebel in der Pfanne, dann Schinken und Tomaten 10 Minuten, legt das Huhn zurück, gibt 1 Tasse Brühe dazu und köchelt alles 30 Minuten. Das Huhn wird entfernt. Man gibt den Reis und die restliche Brühe zur Soße, rührt um und köchelt alles zugedeckt ca. 25 Minuten, bis der Reis gar ist. Das Hühnerfleisch wird kleingeschnitten und mit den Erbsen, Kapern und dem Käse zum Reis gerührt. Man legt die Paprikastreifen obenauf, lässt alles bei schwacher Hitze ziehen und serviert das Gericht in der Pfanne.