HÜHNERSCHENKEL NACH FÖRSTER-ART MIT PILAW-REIS



Menù-Zutaten

12 g. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

200 g. Riso Parboiled Ribe (Ribe Parboiled Reis) - RP1

300 g. Sugo alla Boscaiola (Sauce nach Försterart) - CN1X

Zutaten

600 g Hühnerschenkel

150 g Butter

1/2 Zwiebel

6 Nelken

1 Lorbeerblatt

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Giovanni Pace

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Für die Brühe das Brühegranulat "Grancuoco" in 400 g kochendem Wasser auflösen; dann die Zwiebel mit den Nelken abtupfen. In der Zwischenzeit in einem Topf 50 g Butter schmelzen und den Reis einige Minuten lang rösten. Mit der mit Nelken und dem Lorbeerblatt gewürzten Zwiebel würzen, die Brühe dazugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C sechzehn Minuten garen. Nach dem Garen den Pilaw in eine große Schüssel geben, mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen. In einer Pfanne das in Streifen geschnittene Hühnerfleisch mit der restlichen Butter anbraten, die Sauce nach Förster Art dazugeben und noch einige Minuten kochen lassen. Mit Hilfe eines runden Teigausstechers eine Schicht Reis in die Mitte der Teller geben und die Hähnchenstreifen darauf anrichten; nach Belieben dekorieren und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)