



ZWIEBEL REISFLEISCH

Zutaten: für 4 Personen

- 800g Hähnchenbrust
- 500g Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 1,5 Liter Fleischbrühe
- 2EL Paprikamark
- 2EL Paprika Pulver geräuchert
- Nach Belieben Knoblauch
- 2TL Majoran
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- 1/2 TL gemahlene Lorbeerblätter
- 500g Reis
- Salz u. Pfeffer

Zubereitungszeit

35 Minuten

Benutztes Equipment:

- Kazan (BBQ-Toro)
- Dutch Oven Gastisch (BBQ Toro)



Zubereitung:

- Grob gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch im Topf mit etwas Öl braun anbraten.
- Hähnchenfleisch dazu geben und kurz mit abraten lassen.
- Paprikacreme hinzugeben und wie bei Tomatenmark kurz mit anrösten lassen.
- Mit Salz u. Pfeffer, sowie dem geräucherten Paprika und den restlichen Gewürzen würzen
- Alles wieder vermengen und weiter braten
- Mit Brühe ablöschen und alles aufkochen lassen.
- Reis dazugeben und bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten bei ganz leichter Hitze dahin köcheln lassen.
- Flüssigkeit überprüfen, gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen.
- Wenn die komplette Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt wurde, Hitze wegnehmen und weiter dämpfen lassen, bis der Reis die gewünschte Garstufe erreicht hat.