

## Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Reisfleisch mit Bauernhendl

**30 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

500 g Hühnerbrust, 150 g Hühnerleber, 50 g Salami, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1/16 l Olivenöl, 1 roter Paprika, 1 gelber Paprika, 1 violetter Paprika, 1/2 Stangensellerie, 4 frische Paradeiser, 500 ml Hühnersuppe, 2 g Safranfäden, 400 g gekochter Reis, 1/2 Chilischote, Salz, Pfeffer, Butter, frischer Koriander.

### Zubereitung

Die Paradeiser kreuzweise einschneiden, blanchieren; Haut abziehen, Kerne und Strunk entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch in Rauten schneiden. Sellerie schälen und in Rauten schneiden.

Paprika schälen, Kerngehäuse entfernen. Paprika vierteln und in Folge kleine Rauten schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In Olivenöl Schalotten, Paprika, Salami und Sellerie anbraten, Knoblauch zugeben und kurz mitschwenken. Paradeiserstücke und klein geschnittene Chilischote ebenfalls mitbraten. Die Hühnersuppe mit dem Safran aufkochen. Den bissfest gekochten Reis zur Hälfte des Gemüse geben. Mit Hühnersuppe aufgießen, 3-4 Minuten dünsten lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Hühnerbrust in Olivenöl und Butter braten. Die Hühnerleber rosa braten. Die Ränder der Hühnerbrust in Würfel schneiden und unter den Reis mengen. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden. Die Bratenrückstände mit etwas Suppe aufgießen und einkochen lassen. Den Gemüsereis auf Tellern verteilen, das restliche Gemüse, die geschnittene Hühnerbrust und die Leber anrichten. Etwas Bratensaft über das Reisfleisch gießen und mit Koriander dekoriert servieren.