



## Paul-Robeson-Schule

Oberschule der Stadt Leipzig  
UNESCO Projektschule



# **Rezept: Russische Reispfanne mit Hähnchen**

## **-Mengen (Für 4 Portionen) Gesamtzeit ca. 30 Minuten**

- 1 großes Hähnchen, in 8 Teile zerlegt, mit Innereien
- 2 große Zwiebel(n), je nach Geschmack
- 2m.-große Knoblauchzehe(n)
- 3m.-große Möhre(n)
- 2 Tasse/n Reis
- Rosmarin
- Lorbeerblätter
- 1 EL Rapsöl
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

1. Die Hähnchenteile und dessen Innereien Waschen, Trocknen und danach mit Salz und Pfeffer Würzen und in einer heißen Pfanne goldbraun anbraten.
2. Als nächstes das Fleisch raus Nehmen und in der gleichen Pfanne klein geschnittene Möhren, Knoblauch und Zwiebeln mit etwas Salz gewürzt anbraten
3. Danach die Möhren, Knoblauch und die Zwiebeln in einen Topf geben und darauf die Hähnchenteile mit Rosmarin und Lorbeerblätter legen und mit dem noch nicht gekochten Reis bedecken
4. Als vorletztes alles mit Wasser und einem Esslöffel Rapsöl übergießen aber es darf nur so viel sein bis das Fleisch bedeckt und nicht der Reis das alles dann noch salzen und etwas pfeffern
5. Als Letztes Alles mit Geschlossenen Deckel auf der höchsten Stufe für 10 min. Kochen lassen. Nach den 10 min. In der Mitte ein Loch mit einem Messer machen um zu schauen ob noch genug Wasser vorhanden ist wenn nicht Wasser nachgeben. Danach alles auf kleinster Stufe für etwa ca. 25-30 min. kochen lassen. Man muss immer wieder nachschauen damit es nicht anbrennen kann und wenn alles durch ist 15. Min ruhen lassen und erst beim Servieren umrühren.