

Orientalischer Berberitzen-Reis mit Huhn

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hühnerbrüste mit oder ohne Haut (ca. 800g)
- Orangen- u. Zitronenschale, frisch gerieben
- Zimt
- Pfeffer
- 1 EL neutrales Öl
- 2 Tassen Basmati-Reis
- 4 Tassen Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 1 Dose Safran
- 500 g Karotten
- 100 g Berberitzen (ersatzweise je 50 g Korinthen u. gewürfelte, getrocknete Aprikosen)
- 50 g Butter
- Salz

Zubereitung:

Hühnerbrüste mit geriebener Orangen- u. Zitronenschale, gemahlenem Zimt und frischem Pfeffer einreiben, salzen, in Öl in beschichteter Pfanne kräftig anbraten, abgedeckt beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne im Bratfett Basmatireis eine Minute anrösten, mit Brühe ablöschen, auf niedrigste Stufe stellen. Mit Safran, jeweils einem Esslöffel frisch gemahlenem Zimt und Pfeffer und reichlich geriebener Orangenschale würzen. Karotten in Scheiben darauf verteilen, abdecken. Hühnerbrüste je nach Größe für 5-10 Minuten darauf legen. Insgesamt 20 Minuten garen. Ggf. salzen.

Geflügel warm stellen. Reis mit Berberitzen mischen, in Butter 5-10 Minuten offen braten bis sich eine Kruste bildet.