

Sonstiges

Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis

Zutaten:

1.5 kg Hähnchen
5 St. Lorbeerblatt
500 g Reis
100 g Vermicelli Nudeln
100 g Butter
15 St. Wacholderbeeren
1 St. Suppengrün
2 kg Spinat frisch
100 g Pinienkerne
2 St. Zwiebeln
0.125 Bund Petersilie
10 St. Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
3 St. Zitrone
1 TL Zimt
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Das Huhn in einen Topf mit dem bereits gewürfelten Suppengrün, den Lorbeerblättern und Wacholderbeeren kochen. Etwas Salz an das Wasser geben und ca. 40-60 Minuten lang bei leicht kochendem Wasser lassen. Den Spinat gut waschen und am besen in einer Salatschleuder trocken schleundern. Nun die Zwiebel schälen, halbieren und vom Strunk befreien, anschließend in Streifen schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und zerdrücken. Danach die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl geben und diese rösten. Nun den Spinat etwas klein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf mit Olivenöl geben und gut anbraten. Danach den Spinat hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zitrone würzen. Das ganze einkochen und anschließend die Pinienkerne dazugeben. Das Fleisch vom Hähnchen lösen und zu dem Spinat reichen. Für den Reis die rohen Vermicelli in einer Pfanne mit Butter anbraten, in der Zwischenzeit den Reis kochen. Kurz bevor der Reis fertig ist, die die Vermicelli dazugeben, damit diese auch noch garen. Beides mischen und zu dem Spinat reichen.