Husarentopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

2 Pouletbrüstchen, ca. 300 g

½ TL Pouletgewürz

½ TL Paprikapulver, z. B. Rauchpaprika

½ TL Salz

wenig Pfeffer, aus der Mühle

Pouletbrüstchen in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.

300 g Reis

450 ml Hühnerbouillon

1 Peperoni, rot

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Speckwürfeli

Peperoni halbieren, Stielansatz entfernen und Gemüse in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und fein hacken. Knoblauch schälen und pressen.

Übrige Zutaten zum Poulet in die Porzellanform geben und alles gut mischen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 30 Min.

3 EL Saucenhalbrahm

Salz

Pfeffer

Saucenhalbrahm unter das fertige Gericht mischen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

Gewürze in der Porzellanform mischen, Poulet dazugeben und alles miteinander vermengen.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform 1/2 GN

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021