



Thymian-Tomaten-Poulet mit Pilaw Reis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

4 Poulet-Oberschenkel, mit Haut, ohne Knochen

4 Poulet-Unterschenkel, mit Haut, ohne Knochen

½ Bund Thymian

200 g Schalotten

200 g Cherrytomaten

2 Knoblauchzehen

200 ml Rahm

100 ml Geflügelbouillon

2 EL Maizena

Salz

Pfeffer

Muskat, gemahlen

Thymianblätter von den Stielen zupfen. Schalotten schälen und in feine Halbringe schneiden. Cherrytomaten halbieren. Knoblauch schälen und pressen.

Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Thymian einreiben. Poulet in die Porzellanform geben. Tomaten und Schalotten zugeben. Rahm, Bouillon, Knoblauch und Maizena vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Guss über die Zutaten in der Form giessen.

Garraum auf 170 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

250 g Langkornreis

600 ml Gemüsebouillon

Salz





Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch kurz anschwitzen. Reis zugeben, kurz mitdünsten, mit Bouillon auffüllen und aufkochen. Pfanne mit einem Deckel verschliessen. Pfanne zusammen mit dem Poulet auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Garen

Gargut einschieben

Heissluft feucht 170 °C während 40 Min.

Reis zusammen mit dem Thymian-Tomaten-Poulet servieren.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

