Brühreis

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Hähnchenschenkel
- 3 Liter Wasser
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- Suppengrün (1 Bund)
- 2 Möhren
- 100 g Erbsen
- 125 g Basmatireis
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 150 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 160 Minuten

Zubereitung:

1. Spüle die Hähnchenschenkel ab. Gib sie mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und 3 Liter Wasser in einen Topf und lasse sie für 2 Stunden köcheln.
2. Nimm sie dann aus der Brühe und lasse sie leicht abkühlen.
3. Schäle währenddessen das Suppengrün und die Möhren und schneide das Gemüse in kleine Würfel.
4. Wasche den Reis und gib ihn mit den Gemüsewürfeln und den Erbsen in die Brühe. Koche den Brühreis für 12 Minuten.
5. Schneide das Hähnchenfleisch in kleine Würfel.
6. Gib es zur Suppe und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Koche sie nochmal kurz auf.
7. Serviere den Brühreis mit gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.