

Italienische Rezepte

Exotischer Risotto

Gattung: Geflügel, Italien, Reis, Risotto

2	Zwiebeln	1/2	Gelbe Paprikaschote
4	Knoblauchzehen	1/2	Grüne Paprikaschote
4	Essl. Olivenöl	1	Essl. Currypulver
2	Tas. Reis		Salz
4	Tas. Brühe		Pfeffer
250 g	Hähnchenbrust	125 ml	Weißwein
1/2	Rote Paprikaschote	1	Essl. Butter

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, die Hälfte davon in der Hälfte vom Öl andünsten. Den Reis zufügen und mit der kochendheißen Brühe ablöschen. Zugedeckt gar quellen lassen.

Inzwischen das Hähnchenfleisch zentimetergroß würfeln, im restlichen Öl scharf anbraten. Die ebenfalls in zentimetergroße Stücke geschnittenen Paprika zufügen. Currypulver drüberstreuen, salzen und pfeffern. Mit Wein ablöschen und einige Minuten dünsten. Zum Schluss mit der Butter unter den fertigen Reis mischen.