

Ofenreis mit Curry, Poulet und Peperoni



Zutaten

- 300 g Parboiledreis, Risottoreis
- 2 Stück Pouletbrüstchen, gross
- 4 Stück Peperoni, je 2 rote und 2 grüne
- 1 Stück Zwiebel, mittelgross
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Currypulver
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Hühnerbouillon

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Pouletbrüstchen in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und ebenfalls in 2 cm grosse Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

3. In einer weiten, ofenfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Pouletwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und rundum 2 Minuten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen.

4. Zum Bratensatz die Hälfte der Butter geben. Darin Zwiebel, Knoblauch und Peperoni 2–3 Minuten andünsten. Zum Poulet geben.

5. In der restlichen Butter den Reis rösten, bis die Körner gleichmässig mit Fett überzogen sind. Den Curry darüber stäuben, kurz mitdünsten, dann den Weisswein dazugiessen und Pouletwürfel sowie Peperoni wieder beifügen. Unter Rühren aufkochen. Die Bouillon dazugiessen und erhitzen. Nun die Pfanne in den 200 Grad heissen Ofen auf die zweitunterste Rille geben und den Reis ungedeckt 10 Minuten garen. Dann die Pfanne mit einem Deckel oder Alufolie verschliessen und alles in weiteren 10–15 Minuten fertig garen.