

Risotto mit Huhn

Zutaten:

400 g Risottoreis
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Möhren
250 g Hühnerbrust
2 Scheiben Ananas
2 Tomaten
850 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein
2 EL Currypulver
Salz, Pfeffer, Oregano, Kreuzkümmel, Olivenöl



Zubereitung:

- Tomate, Ananas und Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden.
- Möhren fein raspeln.
- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Hühnerstücke in Öl knusprig braten.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in einem Topf mit 5 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Ein Viertel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Ein weiteres Viertel der Brühe zugießen.
- Möhren, Frühlingszwiebeln und Curry ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Nach und nach Weißwein und die restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist, Ananas, Tomaten und Hühnerstücke unterrühren.
- Risotto mit den Gewürzen abschmecken.