Chicken One Pot Burrito-Style von Manu Hirzel

Mengen für 19 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2020_CHDO_41/chicken-one-pot-burrito-style/

Gewürze: Ingwer, Paprika, Chillipulver, Kümel

5.7 Stück Zwiebeln	
5.7 Stück Knoblauchzehen	
9.5 dl Bouillon (flüssig)	Bratcrème oder Bratbutter in grossen Topf geben, Zwiebel und Knoblauch beigeben und dünsten. Gewürze beifügen, kurz mitdünsten, mit ca. ½ dl Bouillon ablöschen, rühren.
1.9 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.33 kg rote Bohnen	
665 g Mais	
1.9 kg gehackte Tomaten	Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Poulet, Bohnen, Mais und Pelati dazugeben und verrühren, aufkochen.
713 g Langkornreis	Reis auf die Oberfläche schütten, mit restlicher Bouillon übergiessen, nicht rühren. Pfanne zudecken, auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen, 5 Minuten ohne Deckel unter Rühren weiterköcheln lassen.
950 g Mozzarella	
4.75 Bund Petersilie, frische	Mozzarella und Peterli daruntermischen
428 g Crème fraiche	mit Crème fraîche servieren.