

# Chicken One Pot Burrito-Style von Manu Hirzel

Mengen für 35 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2020\\_CHDO\\_41/chicken-one-pot-burrito-style/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2020_CHDO_41/chicken-one-pot-burrito-style/)

Gewürze: Ingwer, Paprika, Chillipulver, Kümel

10.5 Stück Zwiebeln	
10.5 Stück Knoblauchzehen	
1.75 Liter Bouillon (flüssig)	Bratcrème oder Bratbutter in grossen Topf geben, Zwiebel und Knoblauch begeben und dünsten. Gewürze beifügen, kurz mitdünsten, mit ca. ½ dl Bouillon ablöschen, rühren.
3.5 kg Pouletgeschnetzeltes	
2.45 kg rote Bohnen	
1.23 kg Mais	
3.5 kg gehackte Tomaten	Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Poulet, Bohnen, Mais und Pelati dazugeben und verrühren, aufkochen.
1.31 kg 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.
1.75 kg Mozzarella	
8.75 Bund Petersilie, frische	Mozzarella und Peterli daruntermischen
788 g Crème fraiche	mit Crème fraîche servieren.