Husarentopf von murmillo

Mengen für 11 Personen

Pouletstücke langsam ca. 20 Minuten braten, Speckwürfeli beifügen und knusprig braten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch bei schwacher Hitze mitdämpfen. Reis beifügen und glasig dämpfen und mit Bouillon ablöschen, bei schwacher Hitze 15 Minuten Schmoren. Rahm beimischen.

Quelle: Ottello (Pfingstzunft Thalheim)

1.32 kg Pouletgeschnetzeltes	
18 g Paprika	1 TL Gewürze, gemahlen, gestrichen 2 g 1 EL Gewürze, gemahlen, gestrichen 6 g
7.7 g Salz	1 EL Salz etwa 15 g 1 TL Salz etwa 5 g
5.28 g Streuwürze	1 TL Gewürze, gemahlen, gestrichen 2 g 1 EL Gewürze, gemahlen, gestrichen 6 g
308 g Speckwürfeli	
3.08 Stück Pepperoni	
3.08 Stück Zwiebeln	
3.08 Stück Knoblauchzehen	
1.1 kg Langkornreis	
34.1 g Bouillion	
3.19 dl Halbrahm	