

Reispfanne mit Poulet und Rüebli von Fuchs

Mengen für 10 Personen

Einfache Reis-Pouletpfanne mit Rüebli.

Quelle: Fuchs

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.8 kg Pouletgeschnetzeltes	Anbraten und dabei mit etwas Kartoffelstärke bestäuben
620 g Rüebli	In Scheiben schneiden und mit Zwiebel dünsten
200 g Zwiebel	
2.5 dl Sojasauce	
1.5 kg Basmatireis	
2.25 Liter Wasser	
50 g Bouillion	2 gehäufte Esslöffle (ca. 20g) in 1 Liter kochendem Wasser auflösen

Reis in grossem Topf unter Zugabe von Gemüse-Bouglion (anstelle von Salz) kochen. Zwiebel fein hacken, Karotten in Scheiben schneiden und zusammen mit der Zwiebel in einem Topf Dünsten. Pouletgeschnetzeltes in einer Pfanne anbraten und mit etwas Kartoffelstärke bestäuben. Sobald der Reis durch ist, Wasser ableeren und Karotten sowie Poulet unterheben. Mit Sojasauce abschmecken (Vorsicht, nicht alle Kinder mögen Sojasauce). Alles kräftig durchmischen.