Hähnchengulasch mit Reis

Zutaten:

500g Hähnchengulasch
Hähnchengewürz (z.B. von Just Spices)
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Rote Zwiebeln, in Scheiben
2 Paprikaschoten, in Stücke geschnitten
4 Tomaten in Würfel geschnitten
200-300 g Reis
550-650 ml Wasser (je nach Reismenge)
2 TL Gemüsebrühe (Pulver)
60 g Tomatenmark
2- 3 EL Ajvar
3 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch gut mit dem Hähnchengewürz würzen und mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in der Edelstahlschüssel vermengen. Etwas einwirken lassen.

Für die Soße die Brühe, Knoblauch, Ajvar, Tomatenmark und Paprikapulver, Salz und Pfeffer in der kleinen Nixe verrühren.
Backofen vorheizen: 200°C Ober-/und Unterhitze.
Den Reis unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. In den Ofenmeister geben und mit der angemischten Flüssigkeit übergießen und etwas verrühren. Das Fleisch mit dem Gemüse darüber geben und den Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und in den vorgeheiztem Backofen geben.
45 min. garen (bei Hühnchen).

Verwendete Produkte: kleine Nixe, Ofenmeister

Sevi
bäckt und köchelt
Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN