Mischoriz

Mişoriz

4 Hähnchenschenkel
2 Gläser Reis
4 EL Öl
½ EL Butter
1 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
4 KL Salz
4 Gläser Hühnerbrühe

Die Hühnerschenkel teilen, in einen Topf geben und soviel Wasser füllen bis die Schenkel unter Wasser stehen und danach die Schenkel kochen.
Nach dem Garen die Schenkel in einen Sieb herausnehmen.
In eine Teflonpfanne Öl und Butter geben. Sobald die Butter geschmolzen ist die fein gehackte Zwiebel hinzugeben.
Nach dem Dünsten Tomatenmark und Salz hinzugeben und dünsten bis der Tomatenmarkgeruch nicht mehr zu vernehmen.
Schliesslich ausgewaschenen und in Wasser eingeweichten Reis abtropfen und in die Pfanne geben und 4-5 Minuten dünsten.
Diese Mischung in eine mittel grosse Backform einfüllen und 4 Gläser Hühnerbrühe einfüllen.
Die gekochten und abgetropften Hühnerschenkelteile auf den Reis legen.
Die Backform in das zuvor auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben und backen bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen und verdampft ist.
Sobald Mischoriz gebacken ist eine halbe Stunde im Backofen stehen lassen, heiss servieren.

Tipp: Mischoriz ist eine aus dem Balkan nach Anatolien gekommene Rezeptur. In der Originalrezeptur wird es mit Schaffleisch zubereitet.