Reis mit Quitte

Ayvalı Pilav

2 Hühnerbrüste
1 grosse Quitte
1 grosse Zwiebel
2 Gläser Reis
6 EL Olivenöl
1 KL Zimt
1 KL Zucker
2 KL Salz
2 ½ Gläser Hühnerbrühe

Die Hühnerbrüste in einen Topf geben und mit Wasser befüllen bis sie unter Wasser stehen und sie so lange kochen bis sie weich und zart gekocht sind.
Den Reis säubern und in die Mischung aus warmes Waser und einem Kaffeelöffel Salz einlegen und mindestens eine halbe Stunde einweichen lassen. Nach dieser Zeit den Reis auswaschen und abtropfen lassen.
In einen Topf Olivenöl und klein gehackte Zwiebel und geschälte und klein gewürfelte Quitten hinzugeben.
Den Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und dünsten bis die Zwiebel weich geworden sind.
Den Reis hinzufüllen und 5 Minuten unter Ständigem umrühren dünsten. Die Knochen der Hühnerbrüste entfernen und in kleine Stücke teilen und hinzugeben und einige Male umrühren.
In diese Mischung Salz, Zimt und Zucker hinzugeben und ohne den Reis zu beschädigen und anschliessend 2 ½ Gläser Hühnerbrühe hinzufüllen.
Den Deckel des Topfes schliessen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze und 10 Minuten bei niedriger Hitze insgesamt 20 Minuten kochen.
Den Reis mit einem Tuch zudecken und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach leicht umrühren und heiss servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung von Reis mit Quitte ist die Verwendung von Brotquitte zu empfehlen.