Sternreis

Yıldız Pilavı

2 Gläser Reis
1 ½ Teegläser Sonnenblumenöl
3 Karotten
1 Glas Erbsen aus der Dose
3 St Hühnerfilets
3 Gläser Hühnerbrühe
1 Kl Salz

Zuerst das Fleisch garen, den Reis in Salzwasser für eine Stunde einweichen. Erbsen und grob gehobelte Karotten vermischen.
In einen Topf eine Teilmenge des Öls geben und verteilen. Die gegarte Hühnerfleischstücke horizontal zuschneiden und auf den Boden des Topfes sternförmig einlegen.
Die Erbsen-Karotten-Mischung über dem Fleisch und den Zwischenräumen verteilen, einen Teil der Ölmenge und die Hälfte des Salzes einstreuen.
Den eingeweichten, ausgewaschenen Reis unter leichtem Drücken einfüllen.
Zu dem Reis die Restmenge Öl, Salz und ohne den Reis wegzuschwemmen Hühnerbrühe einfüllen, den Deckel schliessen.
Den Reis zuerst bei mittlerer Hitze 5 Minuten und anschliessend bei niedriger Hitze 17 Minuten insgesamt 22 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein saugfähiges Tuch einlegen und eine Stunde ruhen lassen.
Nach dieser Zeit mit einem Löffel den Reis leicht fest drücken. Auf ein flaches Servierteller wenden.

Tipp: Auf Wunsch kann dem Sternreis gedünstete Zwiebel hinzugefügt werden.