Soldatenreis

Erler Pilavı

2 Gläser Reis
1 Hühnerbrust
1 Teeglas Pistazien
1 ½ Teegläser Sonnenblumenöl
1 KL Salz
3 Gläser Hühnerbrühe

Die Hühnebrust entweder in einem Topf oder einem Schnellkochtopf hineinlegen und mit Wasser befüllen bis sie unter Wasser steht und weichkochen.
Inzwischen den Reis in Salzwasser für eine halbe Stunde einlegen. Anschliessend mit kaltem Wasser ein paar Mal auswaschen und abtropfen.
In einen Topf Sonnenblumenöl bei mitlerer Stufe erhitzen und Pistazien und Reis hinzugeben und ca. 10 Minuten dünsten.
Später die weichgekochte und in kleine Stücke geteilte Hühnerbrust und das Salz hinzugeben und einige Male umrühren.
Als letztes wird Fleischbrühe eingefüllt und der Deckel geschlossen. Bei mittlerer bis niedriger Stufe 20 Minuten kochen. Mit einem saugfähigen Tuch bedecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.
Nach dieser Zeit den Reis vorsichtig umrühren und servieren.

Tipp: Sodlatenreis kann auch mit Mandeln zubereitet werden.