

Arroz con pollo (Huhn mit Chorizo, Reis und Gemüse)



- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses Arroz con pollo Rezept ist der Klassiker der lateinamerikanischen Küche und man findet es oft auf dem sonntäglichen Familientisch. Sehr lecker mit Chorizo, bunt und herzhaft gewürzt, alles in einem Bräter. Dieses Gericht macht wenig Mühe und steht in unter 60 Minuten auf dem Tisch.

Zutaten

- 1 frische Poularde à 1, 8 kg oder 2 frische Brathähnchen
- 250 g spanische Chorizo - Würste in dicke Scheiben geschnitten (Geht auch mit einer halbtrockenen Salami)
- 150 g Langkornreis, gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 250 g frische Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, grob gewürfelt
- 8 -10 schwarze Oliven ohne Stein, in Scheibchen
- 100 g frische Steinchampignons, geviertelt

- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 4 El Olivenöl
- 1 Gläschen Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- Für die Gewürzmarinade:
- 3 El Olivenöl
- ½ Tl Cayennepulver
- 2 Tl milder Rosenpaprika
- 1 El Oregano
- 3 Tl Kreuzkümmel, Cumin

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Das Geflügel unter fließendem Wasser waschen, putzen und wie folgt zerlegen:

Schritt3

Zunächst die Keulen abschneiden, Ober - von Unterkeule trennen, ev. die Oberkeule noch einmal halbieren.

Schritt4

Die Brüste mit einem scharfen Messer neben dem Mittelknochen durchschneiden und jeweils in 3 gleichmäßige Stücke tranchieren.

Schritt5

Die Zutaten der Gewürzmarinade miteinander verrühren.

Schritt6

Die Geflügelteile mit der Marinade in einen Klarsichtbeutel geben und 2 - 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die Geflügelteile in einem ausreichend großen Bräter oder Topf von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

Schritt9

Nunmehr zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch in den Ansatz geben, glasig anschwitzen.

Schritt10

Dann folgen für 1 - 2 min. die Chorizo - Würste, etwas zeitversetzt die vorbereiteten Paprikawürfel und die Champignons; wieder 1 min. schwitzen lassen.

Schritt11

Den Reis und die Geflügelteile wieder dazu geben und mit der Hühnerbrühe und etwas Wasser aufgießen.

Schritt12

Etwa 35 min. bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel garen lassen, hin und wieder rühren.

Schritt13

Danach die Geflügelteile prüfen, heraus nehmen, warm halten.

Schritt14

Die Tomatenwürfel, die Oliven und die gehackte Petersilie dazu geben, noch einmal kurz erhitzen, nachschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Den Gemüserisotto mit Chorizo auf einer feuerfesten Auflaufform anrichten, die Arroz con pollo Geflügelteile darüber geben und mit Zitronenecken servieren.

Rezeptart: Geflügelgerichte **Tags:** chorizo, einfach, Reis, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/arroz-con-pollo/>