



MEIN GENUSS



Hähnchenspieße mit Aprikosenreis



It's a match!

It's a match! Mit unserer Hähnchen Gewürzzubereitung gelingt dir dieses Gericht im Nu!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln ebenfalls waschen und in feine Streifen schneiden, Softaprikosen fein würfeln.
- 2 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Karotten darin andünsten. Reis hinzufügen und kurz mitdünsten. Gut 400 ml Wasser und eine Prise Salz zugeben und alles aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Lauchzwiebeln und Aprikosen unterheben und alles zusammen fertigkochen.
- 3 Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Hähnchenwürfel mit Geflügel-Gewürzzubereitung würzen und auf die 4 Spieße stecken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Spieße darin rundherum ca. 8 Minuten anbraten.
- 4 Sambal Oelek mit Marmelade verrühren und die Spieße in der Pfanne rundherum damit einstreichen. Die Spieße bei schwacher Hitze ca. 1 Minute zu Ende braten und danach herausnehmen. Nun die Butter im heißen Bratfett zerlassen. Die Hähnchenspieße abschließend zusammen mit dem Reis anrichten und zuletzt mit der flüssigen Butter beträufeln.

Zutaten

Für den Aprikosenreis:

500 g Karotten
1 Bund Lauchzwiebeln
150 g Softaprikosen, getrocknet
200 g Langkornreis
Salz / Pfeffer
1 EL Öl
400 ml Wasser

Für die Hähnchenspieße:

2 EL Hähnchengewürz gemahlen
600 g Hähnchenfilet
100 g Aprikosenmarmelade
2 EL Butter
1-2 TL Sambal Oelek
4 Holzspieße
2 EL Öl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.