Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 02:44 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/23-curry-risotto-mit-huhn

23 - Curry-Risotto mit Huhn

Â

Zutaten (für 4 Personen):

Foto: Wirths PR/
Teutoburger Ölmühle

2 kleine Zwiebeln,
2 Frühlingszwiebeln,
1 Möhre,
6 EL Rapsöl,
250 g Rundkornreis,
1/2 l Gemüsebrühe (instant oder Glas),
1 bis 2 EL Curry,
Kreuzkümmel,
Koriander,
400 g Hühnerbrust,
2 Scheiben Ananas.

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe, Möhre in dünne Stifte schneiden. 4 EL Öl erhitzen, darin das Gemüse andünsten. Den Rundkornreis zugeben, unter Rühren erhitzen, bis die Körner glasig sind und glänzen. Gemüsebrühe angießen, alles einkochen, dabei mit Curry, Kreuzkümmel und Koriander kräftig würzen. Die Hühnerbrust kalt abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, in 2 EL heißem Rapsöl in einer beschichteten Pfanne knusprig anbraten. Ananas in Stücke schneiden, kurz mitbraten, mit dem Fleisch unter das Curry-Risotto heben.