

## Eine typische Hauptspeise aus Ecuador

### *Arroz con pollo*

Reis mit Huhn



- 1 Suppenhuhn in Brühe gekocht
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 EL Butter
- 2 EL Öl
- 5 Tassen Hühnerbrühe
- 4 EL gewürfelte Zwiebel
- 2 Paprikaschoten in Streifen
- 2 ½ Tassen Reis
- ½ Tasse Rosinen
- 2 gekochte Eier
- 1 Tasse gekochte Karotten in Würfel
- 1 Tasse gekochte Erbsen
- Salz und Pfeffer

2 EL Zwiebel und den gehackten Knoblauch in 2 EL Butter andünsten. Den gewaschenen Reis zugeben, kurz andünsten und mit Hühnerbrühe ablöschen. Bei offenem Topf kochen lassen, bis die Brühe fast verdampft ist.

2 EL Zwiebel in Öl und in 2 EL Butter andünsten. Das ausgelöste Hühnerfleisch zugeben. Ebenso die Erbsen, die Karotten und eine Paprika in Streifen kurz andünsten. Diese Zutaten unter den gegarten Reis geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den restlichen Paprikastreifen und Eierscheiben anrichten.

