



Pouletspiesse mit Aprikosenreis

Zutaten:

4	Pouletspiesse (gewürzt)
500 g	Möhren
150 g	getrocknete Aprikosen
1 Bund	Lauchzwiebeln
200 g	Langkornreis
400 ml	Wasser
	Öl

Zubereitung:

Schritt 1

Die Möhren schälen, klein schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen klein würfeln.

Schritt 2

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Möhren darin dünsten. Anschliessend den Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Das Wasser und etwas Salz hinzugeben und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt quellen lassen. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Lauchzwiebeln und die Aprikosen unterrühren und mit den anderen Zutaten fertig garen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Pouletspiesse braten und zum Schluss mit dem Aprikosenreis anrichten.

