



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · 47809 Krefeld

REZEPT

Gemüsereis in leichter Zitronen- Crème fraîche an Mandelhähnchen



Zutaten für 4 Personen:
150 g Basmati Reis (Atry)
10 g Butter oder Margarine
5–6 Stiele Minze
100 g gemahlene Mandeln
75 g Ajvar mild
1 großes doppelte Hähnchenfilet (560 g)
2 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer
40 g Semmelbrösel
40–50 g Mehl
30–40 g Butterschmalz
250 g Kirschtomaten
1 Bio-Zitrone
2 EL Öl
125 ml Gemüsebrühe
250 g tiefgefrorene Erbsen
150 g Crème fraîche
2 große Gefrierbeutel
8 kleine Holzspieße

Zubereitung:

1. Reis nach Packungsanweisung mit 10 g Fett zubereiten. Minze waschen und Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Minze in feine Streifen schneiden. 50 g Mandeln, Ajvar und Minze verrühren.
2. Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und jedes Filet der Länge nach in 4 Scheiben schneiden. Gefrierbeutel aufschneiden. Jeweils 1 Scheibe Filet zwischen zwei Beutel legen und zu einem dünnen Schnitzel klopfen. Jeweils auf eine Schnitzelhälfte etwas Füllung geben, überklappen und mit einem Holzspießchen feststecken.



GESCHÄFTSFÜHRUNG TOBIAS STREERATH | BISCHOFSTRASSE 90 | 47809 KREFELD | GERMANY

PHONE +49(0) 02151 / 510 56 0 | FAX +49(0) 02151 / 510 56 66 | INFO@BASMATIRICE.DE | WWW.BASMATIRICE.DE

COMMERZBANK AG DÜSSELDORF | KONTO 400 700 1 | BLZ 300 400 00 | IBAN: DE24 3004 0000 0400 7001 00 | BIC: COBADEFFXXX
STADTSPARKASSE DÜSSELDORF | KONTO 100 503 11 64 | BLZ 300 50 110 | IBAN: DE98 3005 0110 1005 0311 64 | BIC: DUSSEDDXXX
AMTSGERICHT KREFELD HRB 6836 | UST-IDNR. DE 121 291 557





Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · 47809 Krefeld

3. Eier in einen tiefen Teller geben, mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. 50 g gemahlene Mandeln und Semmelbrösel mischen und in einen 2. tiefen Teller geben. Mehl in eine 3. Teller geben. Gefüllte Hähnchenschnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Mandel-Semmelbrösel-Mischung wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel darin unter Wenden bei schwacher bis mittlerer Hitze 6–8 Minuten braten. Fertige Schnitzel warm stellen.

4. Tomaten waschen und trocken tupfen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten darin unter Wenden 3–4 Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen, tiefgefrorene Erbsen zufügen und aufkochen. 1–2 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche, Zitronenschale und Reis unterheben und mit Salz, Pfeffer und 1–2 EL Zitronensaft abschmecken. Mit Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Pro Portion ca. 3310 kJ, 790 kcal. E 48 g, F 42 g, KH 52 g

Fotovermerk: „Atry-Reis“ / Teller: CASAgent

Über ATRY

Die Premium-Marke ATRY importierte vor 20 Jahren als erste den wertvollen Basmatireis nach Deutschland. Heute sind ATRY Produkte ein fester Bestandteil in der Küche von Edel-Restaurants. Die Marke ATRY bietet ein ausgewähltes Sortiment bester Reissorten wie z.B. Langkornreis, Naturreis, Sushireis, Wildreis und Basmati Räucherreis an.



GESCHÄFTSFÜHRUNG TOBIAS STREERATH | BISCHOFSTRASSE 90 | 47809 KREFELD | GERMANY

PHONE +49(0) 02151 / 510 56 0 | FAX +49(0) 02151 / 510 56 66 | INFO@BASMATIRICE.DE | WWW.BASMATIRICE.DE

COMMERZBANK AG DÜSSELDORF | KONTO 400 700 1 | BLZ 300 400 00 | IBAN: DE24 3004 0000 0400 7001 00 | BIC: COBADEFFXXX
STADTSPARKASSE DÜSSELDORF | KONTO 100 503 11 64 | BLZ 300 50 110 | IBAN: DE98 3005 0110 1005 0311 64 | BIC: DUSSEDDXXX
AMTSGERICHT KREFELD HRB 6836 | UST-IDNR. DE 121 291 557

