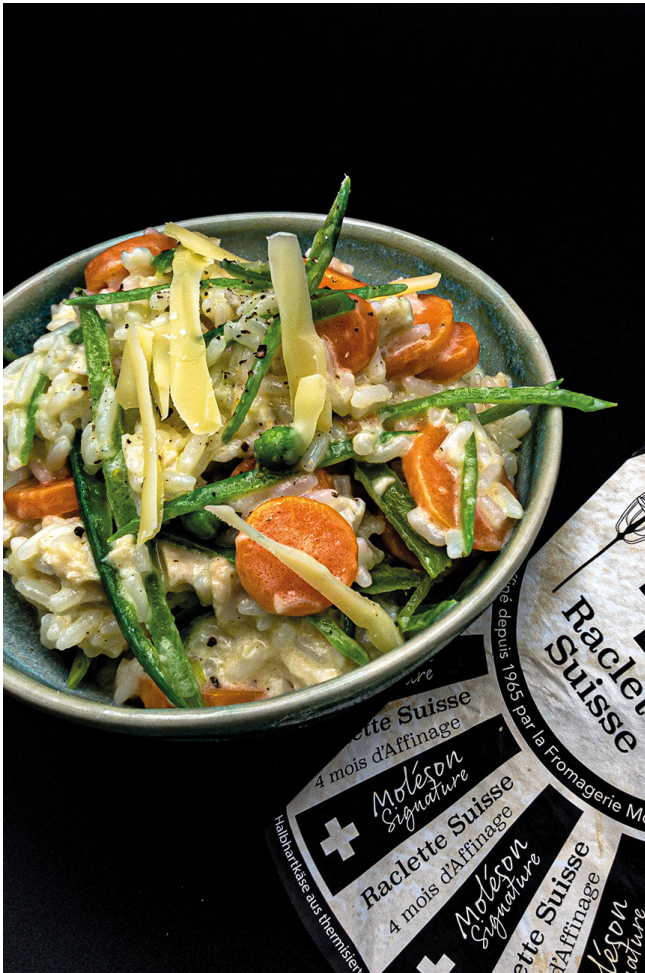


Hähnchen mit Reis und Raclette Suisse Molésou Signature

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 100 g Raclette Suisse Molésou Signature
- 250 g Reis
- 250 g Hähnchen
- 500 ml Hühnerbrühe
- 150 g Zuckerschoten
- 150 g Karotten
- 150 g Tiefkühl-Erbisen
- 25 g Butter
- 100ml Sahne
- Etwas Zitronensaft
- 25 g Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte



1. Hähnchen in Walnuss große Stücke schneiden (immer ohne Haut, nur das weiße Fleisch nehmen).
2. Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Zuckerschoten längs in feine Streifen schneiden.
4. Butter im Topf zerlassen und 25g Mehl zur geschmolzenen Butter zugeben (unter ständigem Rühren anschwitzen bis es goldgelb wird).
5. Ablöschen mit Hühnerbrühe und den Reis dazugeben (5 Minuten köcheln lassen).
6. Hähnchen, Sahne, Karotten, Zuckerschoten und Erbsen hineingeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
7. Raclette Suisse Moléson Signature mit hinein reiben.
8. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und weitere 3 Minuten kochen lassen.