

# ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE\*N.  
ABER FÜR VIELFALT!

#SELBSTBEWUSST  
SEIN



Zubereitungszeit: 50 Min. | Level: Mittel

## Jollof Rice



Zutaten (4 Personen)

4 Hähnchenunterschenkel  
2 mittlere Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
425 g Tomaten  
400 ml Hühnerbrühe  
150 g Duftreis  
½ Maggiwürfel  
2 EL Butter  
2 EL Palmöl  
Salz  
Pfeffer  
3 Peperoni

### Zubereitung

- Hähnchenschenkel würzen, anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C fertig garen.
- Zwiebeln würfeln und in Butter und Palmöl anschwitzen. Den Reis gründlich waschen und hinzufügen.
- Tomaten und die Hühnerbrühe mixen.
- Tomaten-Brühe-Mix in den Topf geben. Dabei auf 1 Teil Reis die 2 - 2,5-fache Menge Flüssigkeit verwenden.
- Reis würzen, abdecken und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Nicht umrühren, damit der Reis am Topfboden leicht krustig ansetzen kann.
- Fertige Hähnchenkeulen obenauf legen und servieren.

**Tipp:** Je nach Belieben kann man auch  
verschiedenes Gemüse mit kochen.

 charta  
der  
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET

Guten Appetit  
wünscht  
Ihr Klüh Catering-Team



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

**Klüh**  
CATERING