Poulettopf mit indischem Touch

La Mise en Place:

1 rote Peperoni, 1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln, 50 g Kochschinken, 2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, Butter, 1 Msp. Zimt, 1 dl Madeira, 100 g weisser Reis, scharfe Chilisosse, 4 EL Joghurt

Die Vorbereitung:

Peperoni fein hacken und Knoblauch fein schneiden. Zwiebeln in grosse, Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Pouletschnitzel mit Pfeffer bestreuen und in vier Stücke schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Butter schmelzen. Die Schnitzel darin gut anbraten. Zwiebel, Peperoni, Knoblauch und Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Mit so viel Wasser löschen, dass alles zu ¾ bedeckt ist. Mit Zimt bestreuen. Zugedeckt 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln.

Madeira angiessen und Reis in die Pfanne dazu geben. Falls nötig, heisses Wasser zugiessen. Während weiteren 18 Minuten köcheln, gelegentlich umrühren, bis der Reis al dente ist und alle Flüssigkeit aufgenommen hat.

Die Vollendung:

Mit scharfer Chilisosse beträufeln und Joghurt unterrühren.