

## Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets  
500 g Joghurt  
6 EL Olivenöl  
2 Zitronen  
2 EL Tomatenmark  
2 TL Kreuzkümmel  
2 TL Koriander  
2 TL Paprikagewürz (edelsüß)  
Koriander  
300 g Reis  
0.5 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
40 g Kritharaki  
2 EL Butter  
500 ml Gemüsebrühe



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 711 kcal, 34 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (ohne Marinier-Zeit)

## Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis

### Zubereitung:

1. Zuerst je 4 EL Joghurt und Öl, Saft 1 Zitrone, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriander- und Paprikapulver mit etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Hähnchenbrustfilets in dünne Scheiben oder Streifen schneiden und Hähnchengeschnetzeltes mindestens 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.



3. In der Zwischenzeit den restlichen Joghurt mit Saft der zweiten Zitrone, gehacktem Koriander und etwas Salz und Pfeffer mischen.





## Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis

4. Als nächstes den Reis abspülen und gut abtropfen lassen. Jetzt die Kritharaki in 2 EL Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Butter und Reis dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten rösten. Alles mit Gemüsebrühe aufkochen und köcheln lassen, bis die Brühe aufgezogen wurde. Nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style circa 4 bis 5 Minuten scharf anbraten.



6. Hähnchengeschnetzeltes mit dem Reis anrichten und mit dem Joghurt genießen!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchengeschnetzeltes Kebab Style mit türkischem Reis



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)