

## Poulet-Geschnetzeltes mit Rüebli-Reis

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.  
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

### Zutaten

Rüebli-Reis:

½ (1) Zwiebel, fein gehackt  
1 EL (2 EL) Butter  
200 g (400 g) Langkornreis  
400 g (800 g) Rüebli, geschält, halbiert, in Scheiben  
ca. 6 dl (1,2 l) Gemüsebouillon

Poulet-Geschnetzeltes:

½ (1) Zwiebel, fein gehackt  
1 (2) Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL (2 EL) Butter  
ca. 2 dl (4 dl) Hühnerbouillon  
2 dl (4 dl) Saucenhalbrahm  
300 g (600 g) Pouletbrüstchen, klein gewürfelt  
Salz, Pfeffer, Paprika  
2 EL (4 EL) Petersilie, fein gehackt  
Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung

1. Rüebli-Reis: Zwiebel in der Butter andämpfen. Reis und Rüebli kurz mitdünsten, mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze 18–20 Minuten knapp weichkochen, evtl. übriggebliebene Bouillon abgiessen.
2. Poulet-Geschnetzeltes: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Hühnerbouillon und Rahm beifügen, aufkochen, etwas einkochen. Poulet beifügen, bei kleiner Hitze garziehen lassen, würzen.
3. Rüebli-Reis mit dem Poulet-Geschnetzelten anrichten, mit Petersilie garnieren.



### Tipp

Die Hälfte der Fleischbouillon durch Apfelsaft ersetzen: Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten, Zwiebel mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit dem Apfelsaft ablöschen, etwas einkochen. Fleischbouillon dazugiessen.