

Rezept

BORBOR (HÜHNCHEN-REIS-PORRIDGE)

Gericht aus Kambodscha

Zutaten (FÜR 4 PORTIONEN)

1 ganzes	Huhn	1 TL	Zucker
500 ml	Wasser	1 TL	Pfeffer
200 ml	Hühnerbrühe	2	Frühlingszwiebeln
2 EL	Kokosöl	2	Limetten
200 g	Jasminreis	2	Chilischoten
1	Knoblauchzehe		Sojasprossen
1	Zwiebel		Frische Minze
100 g	Reisflocken		
3	Karotten		
3 EL	Fischsauce		
1 EL	Sojasauce		
1 TL	Salz		

 10 Min | Vorbereitungszeit
70 Min | Zubereitungszeit/Garzeit

Zubereitung

1. Koche das Huhn für ca. 35-40 min in Wasser und Hühnerbrühe.
2. Nimm das Huhn aus dem Wasser und lasse es abkühlen, die Brühe aufheben und später für den Reis verwenden.
3. Erhitze das Kokosöl und dünste die Zwiebel und den Knoblauch darin an.
4. Füge den Reis hinzu und brate ihn mit bis er leicht braun ist.
5. Gebe den Reis in die Brühe und koche sie für ca. 25-35 min.
6. Schneide die Karotten in feine Stifte und füge sie mit den vorgekochten Reisflocken zur Brühe hinzu und würze die Suppe mit Fischsauce, Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer.
7. Zerteile das Fleisch und gebe es zur Suppe. Decke die Suppe ab und lass sie für einige Minuten köcheln.
8. Richte die Suppe auf Tellern an und garniere sie mit Limettenstücken, Frühlingszwiebeln, Chili, Sojasprossen und Minze.

Wir wünschen guten Appetit!