



## Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 2-3 El Öl
- 30 g Speckwürfel
- 4 Pouletschenkel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 grüne Peperoni
- 1/2 Stangensellerie
- 5-6 dl Hühnerbouillon
- 2 Tomaten
- 200 g Reis (Basmati-Reis oder Parboiled-Langkornreis)
- 1 TL frische Thymianblätter
- 1 Briefchen Safran
- Salz, Cayennepfeffer
- 4 Langustinos oder 4 Scampischwänze in Schale

## Zubereitung

1. Öl erhitzen, Speckwürfel und Pouletschenkel gut anbraten. Frühlingszwiebeln, vorbereitete Peperoni und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden und kurz andünsten. Mit Hühnerbouillon ablöschen.
2. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Dazugeben und aufkochen. Reis darunter mischen, mit Thymian, Safran, Salz und Cayennepfeffer würzen und unter öfterem Rühren 20 Minuten garen. Eventuell noch etwas Bouillon dazugiessen.
3. Langustinos oder Scampi über den Reis legen und zugedeckt knapp 10 Minuten garen. In der Pfanne servieren.

### Tipp:

150 g geräucherte Schweinswurst in Scheiben schneiden und unter den Reis mischen.

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)