Reissalat mit Suppenhuhn und Curry

Es ist nicht nur das Fleisch vom Suppenhuhn, sondern vor allem auch die Brühe vom Suppenhuhn, die stark einreduziert, die Grundlage für die Salatsauce bildet und den kräftigen, aber nicht zu salzigen Hühnergeschmack mitbringt.

Curry, Olivenöl, weisser Balsamico und Knoblauch ergänzen die konzentrierte Brühe zu einer gehaltvollen Salatsauce, in der Reis und das Hühnerfleisch eine Weile ziehen muss. Zum Schluss werden fein geschnittene Peperoni und Gurkenstückchen unter den kräftigen Salat gemischt und ergänzen ihn mit Frische - Ein feiner Sommersalat!

Zutaten (2 Portionen)

120g	Langkornreis
140g	Suppenhuhn
60g	rote Peperoni
60g	Gartengurke
1,5dl	Hühnerbrühe vom Suppenhuhn
2cm	Ingwer
1	Knoblauchzehe
2-3cm	Peperoncino (je nach Schärfe)
1/2Tl	Curry pikant
1/2Tl	Kurkuma
2El	weisser Balsamico
3El	Olivenöl

Zubereitung

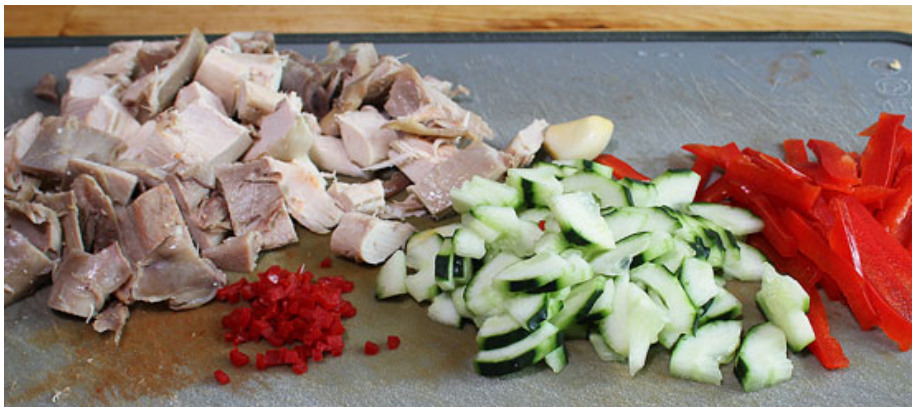
Reis in nur leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Absieben und auskühlen lassen.

Die Brühe in ein Pfännchen geben, Ingwer zu dünnen Scheibchen schneiden und zugeben. Brühe aufkochen und auf einen Drittel einkochen, Ingwer herausfischen, Curry

und Kurkuma einrühren und auskühlen lassen.

Fleisch vom Suppenhuhn zu groben Würfeln schneiden. Peperoncino halbieren, die Kerne entfernen und die Schote zu kleinen Würfelchen schneiden.

Ausgekühlte Brühe mit Olivenöl und Balsamico vermischen, Knoblauch dazupressen. Reis, Hühnerfleisch und Peperoncino mit der Sauce vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Gartengurke streifenweise schälen, der Länge nach vierteln, die Kerne herausschaben (so ungefähr). Gurke zu kleine Stücken schneiden. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifchen schneiden.

Kurz vor dem Anrichten, Gurke und Peperoni unter den Salat mischen.