

# Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



## Husarentopf

für 4 Personen

Kochzeit ca. 35 bis 45 Minuten

### Zutaten

### zu tun

4	Pouletbrustfilet	in mundgerechte Stücke schneiden
100 g	Speckwürfeli geräuchert	
je 1	Peperone rot + grün	in kleinere Streifen oder Würfeli schneiden
1	mittelgrosse Zwiebel	klein hacken
1	Knoblauchzehe gehackt	bei schwacher Hitze mit dämpfen
1 EL	Paprika scharf	
	Salz, Pfeffer, Aromat	
1 EL	Sonnenblumenöl	
200 g	Risotto-Reis	(Vialone, Arborio oder vergleichbar)
5 dl	Fleischbrühe	
1 dl	Weisswein	
1 dl	Rahm oder Kaffeerahm	

- Alle Gewürze zusammenschütten und gut vermischen, Pouletfiletstücke damit gleichmässig würzen.
- Öl erhitzen und Fleischstücke kurz anbraten. Die Speckwürfeli beifügen und knusprig braten, Peperonistückli beifügen und zusammen ca. 5 Minuten garen.
- Zwiebel und Knoblauch glasig dämpfen und Reis beifügen, mit Wein ablöschen. Fleischbrühe dazugeben, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Rahm oder Kaffeerahm darunterziehen, nochmals kurz aufkochen und servieren.