

# Hähnchenschenkel auf Reis



**Zutaten:**  
**(für 4 Personen)**

**4 Hähnchenschenkel**  
**1 roter Paprika**  
**1 gelber Paprika**  
**1 grüner Paprika**  
**1 Dose Mais**  
**1 große Zwiebel**  
**1-2 Knoblauchzehen**

**400g Reis**  
**Salz, Pfeffer, Paprikapulver,**  
**Curry**  
**Mehl**  
**1 Zitrone**  
**1 Liter Gemüsebrühe**  
**2 EL Öl**

## Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Hähnchenschenkel mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Curry einreiben in Mehl wenden und etwas abklopfen. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Hähnchenschenkel rundum schnell anbraten. Danach in eine Ofenfeste Form legen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und für 10 Minuten in den Backofen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein zerkleinern, Paprika in Würfel schneiden und den Mais abtropfen lassen. Den Reis mit den Zwiebeln und dem Paprika im Bratensaft der Hähnchenschenkel kurz anbraten. Mit der Brühe auffüllen und den Mais zugeben.

(wer es etwas pikanter mag kann jetzt noch etwas Sambal Oelek beimischen)

Die Hähnchenschenkel aus dem Ofen nehmen. Den Reis mit dem Gemüse und der Brühe um die Hähnchenschenkel verteilen und wieder ab in den Ofen.

Das Ganze so lange garen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.

Vor dem servieren nochmal mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.