

# POULET-GULASCH



200 g	Rüebli, in Stücken (oder Gemüse nach belieben...)
200 g	Peperoni, in Stücken
100 g	Lauch, in Scheiben
2-4 Stk.	Pouletbrüstli, in Stücken
2	Zwiebeln
20 g	Olivenöl
150 g	rote Peperoni, in Stücken
100 g	Lauch, in Stücken
700 ml	Wasser
1	Gemüsebouillonwürfel od. Paste
1/2 TL	Salz
etwas	Pfeffer
300 g	Trockenreis
1 EL	Tomatenpüree
50 g	Rahm

1. Rüebli, Peperoni und Lauch in den Varoma legen
2. Pouletbruststücke in den Varoma Einlegeboden legen und mit Paprika, Salz und Pfeffer (oder nach Geschmack) würzen
3. Zwiebeln in den  geben und 5 sek. / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Olivenöl dazu geben und 2 min. / 100° / Stufe 1 dünsten.
4. Rote Peperoni, Lauch, Wasser, Bouillon und Salz dazu geben und 5 sek. / Stufe 5 grob zerkleinern
5. Reis in den Gareinsatz wiegen, mit kaltem Wasser abspülen, salzen und in den Mixtopf einhängen. Varoma aufsetzen und 25 min. / Varoma / Stufe 1 garen
6. Varoma entfernen, Reis in eine Schüssel umfüllen
7. Tomatenpüree und Rahm zur Flüssigkeit im  geben und pürieren, ca. auf Stufe 7-8
8. Pouletbruststücke und Gemüse in eine Schüssel geben und Sauce darüber giessen, mischen

Das Reis verfärbt sich durch die Peperoni rötlich

Tipps: -evtl. das Reis nach halber Garzeit etwas umrühren

- es kann auch ein Rüebli in die Sauce gegeben werden, so bekommt sie Sauce eine festere Konsistenz