



Hühnchen mit Reis

Hase mit Zwiebeln

- 1 Hase
- 1/2 Tasse Öl
- 1 kg Zwiebeln
- 1/2 Tasse Wein
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 3-4 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 1 Esslöffel Essig

Den Hasen in einem Kochtopf mit Öl, Salz und Wein kochen. Nach ungefähr 15 Minuten die grobgeschnittenen Zwiebeln, das in Wasser aufgelöste Tomatenmark, Pfeffer, Kümmel und Lorbeerblätter hinzufügen und es weiterkochen lassen. Kurz bevor wir den Topf vom Herd nehmen, Essig dazugeben.

Hühnchen mit Reis

- 1 Hühnchen
- 2 Tassen Reis
- Salz, 1 Zitrone
- 1 Tasse geriebenen Käse

Das Hühnchen in Wasser kochen und Salz hinzufügen. Nach 10 Minuten den Schaum entfernen. Wenn das Hühnchen gar ist, abtropfen lassen und auf eine Platte legen. Dann den Sud messen, und geben auf 2,5 Tassen Sud eine Tasse Reis. Wenn der Sud kocht, den Reis dazugeben, umrühren 2-3 Mal und solange auf dem Herd lassen, bis der Sud aufgesogen ist. Dann ein wenig Zitronensaft hinzugeben. Der Reis ist nun fertig; nach Bedarf reichlich Käse darüber streuen und 5 Minuten im Backrohr backen lassen.

