

Reis-Tortilla
Tortillas au riz



Für 4 Personen (20–24 Würfel)

Reis-Nusswürfel

150 g Uncle Ben's Langkorn Reis
10 Minuten
4–5 dl Milchwasser (halb-halb)
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Ei, verquirlt
50 g geriebener Sbrinz
4 EL geriebene Haselnüsse
2 EL gehackte Petersilie
1 Messerspitze Muskatnuss
Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle
Butter zum goldgelb Braten

Pouletgeschnetzeltes

500 g Pouletgeschnetzeltes
1 dl Weisswein
1 TL Weissweinessig
½ Glas Uncle Ben's Sweet & Sour Sauce
½ TL Suzi Wan Sambal Oelek
Salz
Bratbutter zum Braten

Milchwasser zum Kochen bringen, Reis hinzufügen. Zugedeckt bei kleiner Hitze kochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist (ca. 15 Min.). Wenig auskühlen lassen. Die übrigen Zutaten (ohne Butter) mit dem noch warmen Reis mischen. Die Masse 3 cm dick auf einem Blech austreichen. Kühlstellen, damit sie schön fest wird. Das Geschnetzelte portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, mit Weisswein und Essig ablöschen, Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen, Sweet & Sour Sauce und Sambal Oelek begeben, salzen. Warmstellen. Die Reismasse in Quadrate schneiden. In der heissen Butter bei mässiger Hitze goldgelb braten. Würfel zusammen mit dem Geschnetzelten servieren.

Pour 4 personnes (20–24 cubes)

Cubes de riz aux noisettes

150g d'Uncle Ben's Riz Long Grain 10 min.
4–5 dl de mélange eau/lait (moitié-moitié)
1 petit oignon, finement haché
1 gousse d'ail, pressée
1 œuf, battu
50 g de Sbrinz râpé
4 c. à soupe de noisettes moulues
2 c. à soupe de persil haché
1 pincée de noix de muscade
Sel, poivre du moulin, généreusement
Beurre pour dorer

Émincé de poulet

500 g d'émincé de poulet
1 dl de vin blanc
1 c. à thé de vinaigre de vin blanc
½ verre d'Uncle Ben's Sauce Sweet & Sour
½ c. à thé de Suzi Wan Purée de Piments
Sel
Beurre à rôtir

Porter à ébullition le mélange eau/lait, ajouter le riz. Laisser cuire à couvert à petit feu jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé (env. 15 min.). Laisser refroidir un peu. Mélanger le reste des ingrédients (sauf beurre) au riz encore chaud. Etaler cette préparation sur une plaque, sur une épaisseur de 3 cm. Placer au réfrigérateur, afin qu'elle devienne bien ferme. Pour l'émincé, faire chauffer le beurre à rôtir dans la poêle. Rôtir la viande par portion, mouiller avec le vin blanc et le vinaigre, laisser réduire de moitié, ajouter la Sauce Sweet & Sour et la Purée de Piments, saler. Réserver au chaud. Couper en cubes la préparation au riz. Les faire dorer à feu doux dans le beurre chaud. Servir les cubes avec l'émincé.