Frühjahrs-Hähnchen mit Buttergemüse und buntem Reis

1 Packung WIESENHOF Ganzes Hähnchen
1 milde rote Peperoni
140 g Maiskörner
2 EL Butterschmalz
180 g Reis
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g Möhren
1 kl. Kohlrabi
200 g Zuckerschoten
150 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Schnittlauch
einige Spritzer Zitronensaft

Schritt 1

Hähnchen nach Packungsaufschrift im vorgeheizten Ofen bei 180°C in 65-80 Min. braten, bis es durchgegart ist. Eventuell zum Schluss kurz die Grillstufe anstellen.

Schritt 2

Peperoni entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Maiskörner in einem Sieb abtropfen lassen. 1/2 Esslöffel Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, Peperoni, Mais und Reis darin anschwitzen. 200-250 ml Wasser und Salz zugeben und Reis nach Packungsaufschrift garen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit Möhren schälen und in schräge Scheiben schneiden. Kohlrabi schälen, zunächst in Scheiben, diese dann in Stifte schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und eventuell halbieren.

Schritt 4

Restliches Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen, Gemüse darin schwenken. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten bissfest garen. Schnittlauch abbrausen, trockentupfen, in Röllchen teilen und unter das Gemüse rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchen mit Buttergemüse und Reis servieren.