Hühnertopf mit Mango aus dem Dutch oven

Zutaten (8 Portionen)

800 g Hähnchenbrustfilet	in mundgerechte Stücke schneiden und
mit etwas Öl	portionsweise im Dutch oven von allen Seiten anbraten, beiseite stellen.
2 klein gewürfelte Zwiebeln,	
2 klein gehackte Knoblauchzehen,	
2 in Scheiben geschnittene Stangen Staudensellerie,	
1 in Halbringe geschnittene Lauchstange	und
2 klein gehackte Chilischoten	im Topf kräftig anrösten, dann
250 g geviertelte Champignons	dazu geben, mit
1 l Geflügelfond	aufgießen. Kurz aufkochen, dann
300 g Langkornreis	hinzufügen und umrühren. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch Flüssigkeitsstand kontrollieren.
Das Fleisch und	
1 geschälte, in Stücke geschnittene Mango	dazu geben, ggf. etwas Wasser nachgießen. Mit dem
Saft einer Limette,	
1 TL Cumin, etwas Salz und Pfeffer	abschmecken und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen.