



Würziger Reis mit Geflügelleber

Zutaten (4 Portionen):

400 g Geflügelleber, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 rote Chilischoten, 1 Paprikaschote, 3 EL Erdnussöl, ½ TL Kurkuma, ½ TL gemahlener Koriander, 2 EL Wein-Gelee rot, 225 g Basmatireis, 1 EL Tomatenpüree, 750 ml Geflügelbrühe, Saft von ½ Zitrone

Geflügelleber klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Chilischoten halbieren, entkernen, fein würfeln. Paprika putzen, waschen, in Stücke schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln darin 5 Minuten weich dünsten. Knoblauch, Chilischoten, Wein-Gelee und die Gewürze zufügen, ca. 1 Minute mitdünsten. Leber und Paprika zugeben. Bei starker Hitze unter Rühren braten. Reis, Tomatenpüree und Brühe zufügen, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, ohne Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis körnig, die Leber weich und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dabei ab und zu umrühren. Den Zitronensaft unterrühren und heiß servieren.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Würziger Reis mit Geflügelleber

Rezept
Nr. 7

Heute schon geliebt?