

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Bananenreis

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte, Geflügel, Gemüse, Gesund, Reis

600 ml	Instant-Hühnerbrühe	1 Teel.	Paprika edelsüß
1	Lorbeerblatt		Salz
250 g	Basmatireis	1 Essl.	Butter
400 g	Geflügelleber	2 kleine	Bananen
2	Äpfel -säuerlich	50 g	Erdnusskerne -geröstet
3	Essl. Sojaöl		Zitronensaft
2	Teel. Currypulver		

Hühnerbrühe mit dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, Reis hineingeben, umrühren, zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten quellen lassen.

Geflügelleber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, eventuell von Sehnen und Fett befreien und in Stücke schneiden.

Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und abwechseln mit den Hühnerleberstücken auf Metallspieße stecken (1 Spieß pro Person).

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 8-10 Minuten braten. Currypulver mit Paprika vermengen, etwas davon über die Spieße streuen, kurze Zeit weiter braten, die Spieße mit Salz bestreuen und warm stellen.

Butter in das Bratfett geben und erhitzen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, mit den Erdnusskernen in das Bratfett geben und darin anbraten. Die restliche Gewürzmischung und den Reis hinzufügen, locker unterheben und mit erhitzen. Mit Zitronensaft abschmecken, die Spieße auf dem Reis anrichten und sofort servieren.