

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Curry Äpfeln Und Reis

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Curry, Huhn, Leber, Sauce, Hauptspeise

500 g	Hühnerleber	4	Hart gekochte Eier
2 Essl.	Olivennöl	1	Teel. Currypulver
1 mittelgr.	Zwiebel	2	Teel. Sherry
2 große	Äpfel (Delicious)		Salz, Pfeffer
	Etwas Zitronensaft	500 g	Basmatireis

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz beimengen und den Basmatireis einstreuen. Bei kleiner Hitze weich dünsten, bis das Wasser verdampft ist.

Die Hühnerleber putzen, kalt abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse herausschneiden. Fruchtfleisch würfelig schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, damit es sich nicht verfärbt.

Die hart gekochten Eier schälen und grob hacken. Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Wok in etwas Olivenöl glasig dünsten.

Leber und die Apfelwürfel zugeben und kurz braten.

Mit Sherry ablöschen, die Eier unterrühren.

Mit Curry, Salz, Pfeffer abschmecken Geflügelleber mit Curry-Äpfeln und Reis auf Tellern anrichten.