



CHEFKOCH.DE

Reis mit Hühnerleber und Schwein nach Cajun-Art

Dirty Rice

Die Gewürze zum "Cajun-Gewürz" mischen.

Knoblauch, Zwiebeln und das feingehackte Gemüse in Butter sautieren. Das Gemüse wieder aus dem Topf nehmen, die klein geschnittene Leber und das gehackte Schweinefleisch anbraten. Das Gemüse zurück in den Topf geben, mit ca. 2 TL des Cajungewürzes würzen, den Reis dazu geben, ihn ebenfalls anbraten. Mit der Bouillon aufgießen und 20 Minuten unter Umrühren köcheln lassen. Mit Tabasco und evtl. mehr Cajun-Gewürz abschmecken. Nur vorsichtig salzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Hühnerleber
- 250 g Hackfleisch vom Schein
- 1 Liter Hühnerbrühe
- Tabasco
- 500 g Reis (amerikanischer Paraboild)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Paprikaschote(n), grüne
- 2 Stange/n Bleichsellerie
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 2 TL Pfeffer, weiß, gemahlen
- 2 TL Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Thymian
- 2 TL Oregano
- Butter
- Knoblauch

Verfasser: Ingrid_R