

## **REIS MIT HÜHNERLEBER AN LAUCHSAUERRAHMSAUCE**

---

**PREISGÜNSTIG - PASST GUT ZUM SPARMONAT JANUAR.**

Zutaten für 4 Personen: 250g Trockenreis, 600 g Biohühnerleber, 1 Lauchstange, 2 EL Sauerrahm, 1 EL Sojasauce, etwas Bratbutter, wenig Salz und Pfeffer

Dieses Rezept verlangt viel Zeit. Zuerst koche ich den Reis. Danach präpariere ich die Hühnerleber. Ich schneide dabei alle Häutchen und grösseren Blutgefässe weg. Biohühnerleber findet man beispielsweise bei Géant Casino in St. Louis.

Bei der Lauchstange entferne ich das Wurzelendstück und den dunkelgrünen Teil. Den Rest halbiere und wasche ich. Danach schneide ich daraus kleine Streifen. In etwas Bratbutter dünste ich den Lauch kurz an (ca. 2 Min.) und schiebe ihn auf einen Teller.

Nachdem sich ein weiteres Stückchen Bratbutter aufgelöst hat, brate ich die Hühnerleber kurz an (ca. 2 Min.) und gebe den Lauch dazu. Mit einem Esslöffel Sojasauce und zwei Esslöffeln Sauerrahm würze ich die Leber. Mit wenig Salz und Pfeffer schmecke ich das Gericht ab.

Ich richte die Teller an und öffne dazu eine Flasche Gewürztraminer.

*Paolo Bernbach*