

Gebratene Putenleber auf indische Art

by Andreas - Montag, Juni 05, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/gebratene-putenleber-auf-indische-art/>



In Indien verwendet man für dieses Gericht eigentlich Hühnerleber. Ich habe es mal mit Putenleber probiert. Geht auch!

400 gr. Putenleber

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

40 gr. Butter

½ TL Kreuzkümmelpulver

Pfeffer

Salz

Die Putenleber sorgfältig putzen und in Stücken schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberstücke dazugeben und kurz von beiden Seiten anbraten. Nun die fein gehackten Knoblauchzehen, die in Ringe geschnittene Zwiebel, das Kreuzkümmelpulver, Pfeffer und Salz beifügen und kurz anrösten. Nun 4 EL Wasser dazugeben und alles bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Frittata mit Spinat, Pancetta und Ziegenkäse

Ich las - zufällig - vor einigen Jahren "Botany of Desire" von Michael Pollan. Ein se...

Entenbrust Teriyaki

Unter Teriyaki (Teri = Glanz, Yaki = Schmoren) versteht man ein Garungsverfahren, das Fleisch ei...

Cassoulet

Für ein traditionelles Cassoulet muss man viel Zeit einplanen. Dieser französische Bohneneinto...