



## Dirty Rice für 4

- 1 grüne Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Stangen Sellerie
- Evtl. 2 Knoblauchzehen
- 180 g Hühnerleber
- 250 g Hackfleisch nach eigenem Geschmack
- 2 TL Cajun-Gewürz
- 500 g Langkornreis
- 750 ml Brühe
- 2 EL Öl zum Braten
- 0,5 TL Tabasco
- Peperoni, fein gehackt

Paprika und Zwiebel fein würfeln. Selleriestangen waschen, von den harten Fasern befreien (geht einfach mit dem Sparschäler), einmal der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Hühnerleber waschen, trocknen und fein hacken. Öl erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Die Leber zufügen und alles 2-3 Minuten unter Rühren anbraten. Gemüse zugeben und ca. 4-5 Minuten dünsten. Reis zufügen und ebenfalls kurz andünsten. Evtl. die feingehackte Peperoni zufügen. Mit Brühe ablöschen. Cajun-Gewürz und Tabasco unterrühren. Aufkochen lassen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei öfters umrühren, damit der Reis nicht ansetzt. Vor dem Servieren abschmecken. Sieht nicht sonderlich lecker aus, ist es aber!!! Falls jemanden die Hühnerleber abschrecken sollte, einfach die

Leber nicht nur schneiden, sondern kurz durch den Mixer jagen! Die Leber gibt dem Gericht einen super Geschmack!

Quelle: [kochbar.de](http://kochbar.de)

[www.erdgeschoss-live.de](http://www.erdgeschoss-live.de)

