Leber Ragout
mit Reis

<u>Zutaten</u>
700g Leber Rind oder Schwein
3 gr. Zwiebeln
200g frische kleine Champignons
50g Speck
300ml Gemüsebrühe Instand
75ml Weißwein
60ml Sahne
1TL Speisestärke
1 TL Tomatenmark
1TL Majoran getrocknet
25g Butter
Salz, Pfeffer
Milch zu einlegen der Leber

<u>Für Den Reis</u>
Eine Große Tasse Reis
2 große Tassen Wasser
1TL Gemüsebrühe
60g Tomatenmark
100 TK Erbsen
50 rote Paprika
2 eingelegte Chili
¼ TL Sambal Olek optional nach dem garen untermischen
Salz nach Geschmack
Alles im kleinen Zaubermeister für 22 Minuten 700Watt in der Microwelle garen.

www.witt-pc.de

So funktioniert es!
Die Leber, in Stück schneiden, nicht zu klein und in Milch, 20 Minuten ziehen lassen.
Zwiebeln in Ringe hobeln, eine halbe Zwiebel in feine Würfel schneiden.
Speck in kleine Würfel schneiden.
Die Butter, in der Wok Pfanne schmelzen und die Speckwürfel darin auslassen und etwas anbraten.
Zwiebelwürfel dazugeben und mit anbraten.
Die Mitte der Pfanne frei machen und die etwas trocken getupfte Leber aus der Milch, scharf anbraten.
Mein Tipp: Jetzt die Microwelle mit dem Reis starten.
Sowie sie von beiden Seiten etwas Farbe angenommen hat zum Pfannenrand schieben und die nächste Portion Leber anbraten, bis alles an Leber angebraten ist.
Mit der Brühe ablöschen und damit den Bratensatz lösen
Die Zwiebelringe dazu geben und die Temperatur senken sodass es nur noch leicht köchelt.
Mit Salz Majoran und reichlich Pfeffer würzen.
Mein Tipp: etwas Knoblauch würde sehr gut passen
Die Sahne und die Speisestärke verrühren und dazu geben.
Mit einem TL Tomatenmark die farblose Soße etwas auffrischen.
Leicht köcheln lassen, bis der Reis fertig ist

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481