

Hähnchenmägen in Currysauce auf Basmatireis



Hähnchenmägen

Ich liebe Innereien. Und in der Frischfleisch-Kühltruhe meines Supermarktes gab es Hähnchenmägen. Innereien sind erstaunlich preiswert, die Hähnchenmägen kosten gerade mal 5,- € pro Kilo, bei 300 g ergibt das € 1,50. Da die Hähnchenmägen zwar größtenteils aus Muskelfleisch bestehen, aber auch einige Sehnen daran sind, ist es sinnvoller, das Fleisch in einer schmackhaften Sauce länger zu schmoren.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hähnchenmägen
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- trockener Weißwein

- 100 ml Sahne
 - $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
 - 3 TL [Hot Madras Curry Powder](#)
 - $\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver
 - Salz
 - weißer Pfeffer
 - Butter
-
- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und auch kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Hähnchenmägen in kleinere Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Hähnchenmägen und Gemüse darin anbraten und zugedeckt etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Dann mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und die Sahne hinzugeben. Mit Currypulver, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Danach abschmecken.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Basmatireis nach Anleitung zubereiten.

Basmatireis auf zwei Teller geben, Hähnchenmägen mit Gemüse und viel Sauce darüber geben, etwas Zitronensaft darüber träufeln und servieren.