

Hähnchenherzen in Thymian-Sahne-Sauce mit Jasminreis



Mit viel getrocknetem Thymian

Innereien von Hähnchen sind ab und zu eine gelungene Alternative zu gängigem Muskelfleisch von Rind, Schwein oder Geflügel.

Man bekommt sie nicht beim Discounter, aber jeder größere Supermarkt sollte sie im Sortiment haben.

In einer Sauce mit Weißwein und Sahne geschmort schmecken Hähnchenherzen sehr lecker.

Ein besonderes Aroma gibt noch der Thymian an die Sauce ab.

Als Beilage gibt es Jasminreis, der ein sehr duftiges und frisches Aroma hat.

Für 2 Personen:

- 800 g Hähnchenherzen (2 Packungen à 400 g)

- 1 TL getrockneter Thymian
- 200 ml Sahne
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Jasminreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit aromatisch duftendem Reis

Butter in einem Topf erhitzen. Hähnchenherzen darin einige Minuten anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen.

Mit einem sehr großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen.

Sahne dazugeben.

Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in der doppelten Menge leicht gesalzenem, kochenden Wasser 10 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei große Pastatteller verteilen.

Hähnchenherzen mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!