

Eintopf mit Hähnchenherzen, Kartoffeln und bunten Karotten



Würziger Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l Gemüsefond
- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 4 Kartoffeln
- 4 bunte Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

▪ Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit etwas gehacktem Grün dekoriert

Zubereitung:

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Kartoffeln und Karotten putzen und schälen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Karotten quer in Scheiben schneiden. in eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen. Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenherzen, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Kartoffeln und Karotten dazugeben. Gemüsfond hinzugeben. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer

und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas gehacktem Grün dekorieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Geschnetzeltes in Weißwein-Sauce auf Basmatireis



Leckeres Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 orange Paprikaschoten
- 10 Cherrydatteltomaten
- 2 orange Peperoni
- 6 braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Chardonnay
- 1 EL BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit diverssem Gemüse

Zubereitung:

Knochen und Schwarte der Schweinebauch-Scheiben abschneiden. Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Basmatireis in der dreifachen Menge kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten bei mittlerer Temperatur zugedeckt garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch und Gemüse darin anbraten. Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Basmatireis auf zwei tiefe Teller verteilen. Geschnetzeltes mit Gemüse und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!