

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Gebraten Mit Gefüllten Peperoni

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Gefüllt, Gemüse, Leber, Peperoni, Geflügel, Party, Geburtstag

6	Peperoni; mehr oder weniger - je nach Größe (Paprikaschoten)			Salz
75 g	Langkornreis			Schwarzer Pfeffer
150 g	Champignons	1 dl		Rotwein
750 g	Tomaten	250 g		Geflügelleber
2	Zwiebeln	2	Essl.	Petersilie; gehackt
4	Knoblauchzehen	2	dl	Bouillon; Menge anpassen
4	Essl. Olivenöl	4	Essl.	Sbrinz; gerieben
				Butterflocken

Von den Peperoni einen Deckel wegschneiden. Peperoni entkernen und waschen. In viel Salzwasser fünf Minuten vorkochen. Gut abtropfen lassen.

Gleichzeitig den Reis in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten und abtropfen lassen.

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schalen, quer halbieren, entkernen und klein würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch schalen und fein hacken. In der Hälfte des Olivenöls hellgelb dünsten. Dann die Champignons beifügen und kurz mitdünsten; ziehen sie Wasser, dieses vollständig verdampfen lassen. Jetzt Tomaten und Rotwein beifügen und stark einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Feuer nehmen.

Die Geflügelleber in Streifen schneiden und im restlichen Olivenöl rosa braten. Am Schluss mit der Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Reis, Champignon-Tomaten-Masse und Geflügelleber sorgfältig mischen. In die Peperoni füllen. In eine Gratinform setzen. Mit Bouillon umgießen. Form mit Alufolie verschließen.

Die Peperoni im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 25-30 Minuten backen. Dann die Folie entfernen. Peperoni mit Käse bestreuen und mit Butterflocken belegen. Nochmals ca. 12 Minuten im Ofen überbacken.