

Zutaten für 4 Personen:

400-500 g Hühnerleber, möglichst frisch
Milch zum Einlegen
2 Zwiebeln
3-4 mittelgroße Karotten
2 TL Knoblauchpaste
1 EL Tomatenmark (25 g)
2 TL Paprikapulver
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
250 g Rundkornreis
500 ml Hühner- oder Rinderbrühe



Vorbereitung:

Wichtig: Wenn ihr besonders frische Leber verwendet (und das empfehle ich euch), müsst ihr sie eigentlich nicht in Milch einlegen. Das Einlegen hat aber viele Vorteile: Milch neutralisiert den intensiven, metallischen Geschmack der Leber. Milch hilft, Blutreste oder Bitterstoffe aus der Leber zu ziehen und durch die Milchsäure wird die Struktur der Leber weicher, was sie beim Kochen saftiger macht.

1) Daher (siehe unter wichtig): die Leber für 30 min bis 2 Stunden in Milch einlegen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abspülen. In kleine Stücke schneiden und zur Seite legen (Leber immer abdecken, da sie sonst eine Kruste bildet und dunkel wird).

2) Wascht den Reis gründlich, bis das Wasser klar ist und stellt ihn zur Seite. Schält die Zwiebeln und Karotten. Schneidet die Zwiebeln in kleine Würfel. Die Karotten reibe ich gerne auf der gröberen Seite einer Reibe klein.

3) In einer großen Pfanne erhitzt ihr etwas Öl und bratet zunächst die Leberstücke kurz und scharf an. Herausnehmen und die Zwiebelwürfel und Karotten anschwitzen. Dann Gewürze, Knoblauchpaste, Tomatenmark und Leberstücke hinzufügen. Kurz mit anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Reis unterrühren.

4) Ein Mal kurz aufkochen. Dann Hitze auf Stufe 4-5 von 9 reduzieren und so lange kochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat und gar ist. Das dauert ca. 20-25 min.

Tipps:

1) Wenn ihr Wasser statt Brühe verwendet, braucht ihr mehr Salz im Gericht.

2) Ja, es geht auch mit Langkornreis. Es wird die Konsistenz aber etwas anders. Rundkornreis macht das Gericht cremiger, Langkornreis ist trockener und die Körner sind besser sichtbar. Das ist Geschmackssache.

3) Ja, es geht auch mit Rinderleber. Der Vorgang ist der selbe. Rinderleber ist jedoch zäher und sollte länger in Milch eingelegt werden.

Sastojci za 4 osobe:

400-500 g pileće džigerice, što svježija
mlijeko za potapanje
2 glavice luka
3-4 srednje velike mrkve
2 kašičice paste od bijelog luka
1 kašika koncentrata paradajza (25 g)
2 kašičice crvene mljevene paprike
1 kašičica soli
¼ kašičice bibera
250 g riže okruglog zrna
500 ml pilećeg ili goveđeg temeljca



Priprema:

Važno: Ako koristite posebno svježju džigericu (što vam preporučujem), nije je potrebno potapati u mlijeko. Međutim, potapanje ima mnoge prednosti: Mlijeko neutralizira intenzivan, metalni okus džigerice, što je čini prijatnijom za jesti. Također pomaže u uklanjanju ostataka krvi i gorčine, a mliječna kiselina omekšava strukturu džigerice, čineći je sočnijom tokom kuhanja.

- 1) Dakle (vidi pod "važno"): džigericu potopite u mlijeko na 30 minuta do 2 sata. Zatim je procijedite i isperite hladnom vodom. Isjecite je na manje komade i ostavite sa strane (uvijek pokrijte džigericu kako ne bi dobila koru i potamnila).
- 2) Rižu dobro operite dok voda ne postane bistra i ostavite sa strane. Ogulite luk i mrkvu. Luk isjeckajte na sitne kockice. Mrkvu narendajte na grubljoj strani rende.
- 3) U velikoj tavi zagrijte malo ulja i kratko popržite komade džigerice na jakoj vatri. Izvadite ih, a zatim propržite kockice luka i naribanu mrkvu. Dodajte začine, pastu od bijelog luka, koncentrat paradajza i komade džigerice. Kratko dinstajte sve zajedno, pa zalijte temeljcem. Dodajte rižu i promiješajte.
- 4) Kratko prokuhajte. Zatim smanjite temperaturu na nivo 4-5 od 9 i kuhajte dok riža ne upije svu tečnost i dok se ne skuha, to traje otprilike 20-25 minuta.

Savjeti:

- 1) Ako koristite vodu umjesto temeljca, potrebno je dodati više soli.
- 2) Da, može se koristiti i duguljasta riža. Međutim, tekstura će biti malo drugačija. Okrugla jelo čini kremastijim, duguljasta suvljim. To je stvar ukusa.
- 3) Da, može se koristiti i goveđa džigerica. Postupak je isti, ali je goveđa džigerica čvršća i treba je duže držati u mlijeku.