



Eintopf mit Hühnermägen, Reis, Curry und Gemüse

Hühnermägen müssen lange geschmort werden, sie geben dabei viel Geschmack ab, ideal für einen Eintopf. Angeröstete Zwiebel geben auch viel Geschmack, da erübrigt sich die Zugabe von Bouillon, Salz genügt. Das volle Aroma stammt vom Curry und frischem Kurkuma, der nicht nur eine kräftige Farbe liefert, sondern auch eine herb-würzige Note beisteuert. Der Reis, am besten Risottoreis wie Arborio oder Carnaroli, wird erst gegen Schluss mitgekocht, ebenso die Gemüse, die knackig oder zumindest bissfest bleiben sollten.

Den frischen Kurkuma kann man auch durch Kurkuma in Pulverform ersetzen, wobei dieses deutlich milder ist.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Hühnermägen (gefroren)
90g	Zwiebel
5cl	Weisswein
3	Zinken frischer Kurkuma
1Tl	Curry pikant
2	Lorbeerblätter
6dl	Wasser
	Salz
	Bratbutter
80g	Risottoreis (Carnaroli)
200g	Gemüse (Rüebli, Zucchetti, Peperoni)
1	Kaktusfeige zur Dekoration

Zubereitung

Hühnermägen auftauen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mägen in je nach Grösse halbieren oder dritteln. Zwiebel grob hacken. Kurkuma schälen und klein würfeln.

Hühnermägen portionenweise in Bratbutter kurz und kräftig anbraten. In den Schmortopf geben.

Zwiebel anrösten bis sie leicht braun wird. Mit Weisswein ablöschen, kurz köcheln lassen und ebenfalls in den Schmortopf geben. Lorbeerblätter, Kurkuma, Curry und Salz zugeben und mit Wasser aufgiessen. 1 1/2 TL Salz zugeben. Zugedeckt 1 Stunde leicht köchelnd schmoren lassen.

Rüebli zu Scheibchen schneiden, Zucchini längs vierteln und zu 4mm dicken Scheiben schneiden. Peperoni zu Stücken schneiden, etwa gleichgross wie die Zucchini.

Reis in den Schmortopf geben und aufkochen und ohne Deckel köcheln lassen, nach 10 Minuten Rüebli und Peperoni zugeben. Sobald der Reis fast gar ist (nach ca. 20 Minuten), Zucchini zugeben und 10 Minuten mitkochen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Die mildsüsse und saftige Kaktusfeige passt ausgezeichnet als Dekoration zu diesem kräftigen Curry-Eintopf.







