

Polar's Kochstudio

19 / 2008

Putenleber mit Ananas

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Putenleber
3 Frühlingszwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
3 EL Öl (Sesamöl)
250 ml Brühe
200 g Ananas in Würfeln
2 EL Sojasauce, hell
2 EL Sauce (Hoisinsauce)
1 EL Speisestärke
½ TL Gewürzmischung, chinesisches
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer, schwarz

Zubereitung:

Leber kurz abwaschen, trockentupfen, häuten und in 3 cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in dicke Ringe schneiden, Knoblauch schälen und würfeln. Öl im Wok erhitzen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren anbraten. Leberwürfel dazugeben, ca. 2 Minuten pfannenrühren. Dann Brühe und Ananaswürfel hinzugeben, weitere 2 Minuten pfannenrühren. Die Soja- und Hoisinsauce mit der Speisestärke und dem Gewürzpulver vermischen, unter die Leber geben, unter Rühren aufkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passt am besten Reis.

Zubereitungszeit: 25 Minuten