

Poulet Hollywood

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Heinz Laeng aus Luzern)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Poulet (Schenkel, Flügel usw. nach Gusto)
- Salz, Pfeffer, Curry und Salbeipulver, Mehl
- Bratfett zum Anbraten
- 1-3 dl Bouillon (am besten Hühnerbrühe)
- Saft von 2 Orangen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 g Speckwürfeli
- 100 g frische Champignons
- Zitronensaft
- Worcestershiresauce
- 100-150 g Hühnerleber, in grobe Stücke geschnitten
- Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Fleisch gut mit Salz, Pfeffer, Curry und Salbeipulver würzen, im Mehl wenden und in heissem Fett anbraten bis das Fleisch schön Farbe annimmt. Mit Bouillon ablöschen, Orangensaft dazugeben und 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Zwiebel, Speckwürfeli und Champignons separat mit wenig Fett andünsten und zum Poulet geben.

Alles zusammen nochmals 15-20 Minuten weiter köcheln lassen. Die Sauce anschliessend mit Zitronensaft und Worcestershiresauce abschmecken.

Die Hühnerleber separat im Butter anbraten und zum Poulet geben. Alles noch einmal kurz weiter köcheln lassen.

Mit Reis oder Nüdeli servieren.