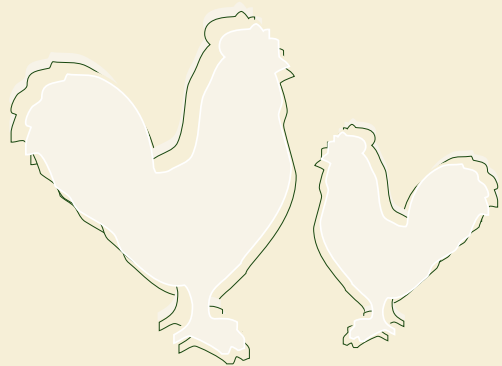
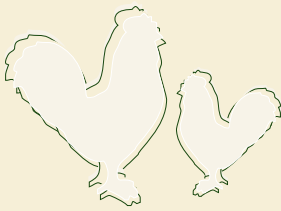




HÄHNCHENHERZEN-RAGOUT



Landgeflügel



HÄHNCHENHERZEN-RAGOUT

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Hähnchenherzen
2	rote Zwiebeln
1	Zehe Knoblauch
3 EL	Olivenöl
250 ml	Rotwein, halbtrocken
250 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	frische Petersilie



Zubereitung:

Die Hähnchenherzen von Sehnen befreien, kalt abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch sehr fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenherzen bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren, dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein reduzieren lassen, Sahne einrühren und kurz aufkochen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Beilage: Reis oder Weißbrot