

# Dirty Rice mit rotem Coleslaw

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/13/dirty-rice-mit-rotem-coleslaw](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/13/dirty-rice-mit-rotem-coleslaw)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Dirty Rice:

- 150 g Basmati-Reis
- 150 g Schweine-Hackfleisch
- 150 g Hühnerleber
- 2 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Jalapenos
- 250 ml Hühnerfond
- 2 EL Olivenöl
- Cajun-Gewürzmischung
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für den Coleslaw:

- 1 Kopf Rotkohl
- 2 Karotten
- 100 g kernlose rote Trauben
- 50 g Pekannüsse
- 2 EL Apfelessig
- 50 g Sauerrahm
- 100 g Mayonnaise
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Basmati-Reis mit 125 ml Hühnerfond und 250 ml Wasser zum Kochen bringen. Quellen lassen, bis der Reis bissfest ist. Dann mit einer Gabel auflockern und etwas auskühlen lassen.

Frühstücksspeck würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika und Jalapenos waschen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Staudensellerie putzen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Frühstücksspeck dazugeben und knusprig anbraten. Hackfleisch hinzufügen und braun anbraten. Zwiebel, Paprika, Jalapenos und Staudensellerie ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten.

Hühnerleber kalt abbrausen, trocken tupfen und kurz pürieren. Dann zu den restlichen Zutaten in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Mit restlichem Hühnerfond ablöschen. Mit Cajun-Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Grün für die Garnitur beiseitelegen, restliche Frühlingszwiebeln und Reis mit Fleisch-Gemüse-Pfanne vermengen.

Für den Coleslaw den Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen, fein reiben und mit Rotkohl vermengen. Trauben waschen, halbieren und ebenfalls hinzufügen. Apfelessig, Sauerrahm, Mayonnaise, Rohrzucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen und mit Rotkohl, Karotten und Trauben vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls zum Salat geben. Pekannüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, in kleine Stückchen zerbrechen und vor dem Servieren über den Salat streuen.

Dirty Rice mit rotem Coleslaw auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Rezept: Daniel Greineder

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. September 2016

Episode: Leibgerichte