

Hoden vom Hammel mit Koriander

Zutaten:

- 4 Hoden
 - 1 gr. Zwiebel
 - 4 Knoblauchzehen
 - 2 Dosen Tomaten (gehackt)
 - 4 grüne Chilies
 - 1 Bund Petersilie (fein gehackt)
 - 1 Bund Koriander (fein gehackt)
 - 1 TL edelsüßer Paprika
 - 1-2 TL Kreuzkümmel
 - 1-2 TL Cayennepfeffer
 - 1-2 EL Zitronensaft
 - 1-2 EL eingelegte Zitronen (Lemon Pickels)
- Olivenöl, Salz*

Übersich aller Einheiten: [webkoch.de/sonst/einheiten.html](http://www.webkoch.de/sonst/einheiten.html)

Zubereitung:

1. Die Hoden häuten und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einem Topf die gehackten Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten. Anschließend Tomaten, Petersilie, Koriander (einen Teil davon zum Garnieren zurückbehalten), Paprika, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und die eingelegten Zitronen (in Streifen geschnitten) hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. In einer Pfanne die gehackte Zwiebel und die Chilies andünsten lassen, die Hoden dazugeben, mit Salz würzen und 5 Min. anbraten.
4. Die Hoden-Zwiebelmischung in die Tomatensauce geben, den Zitronensaft hinzufügen und nochmals 5 Min. dünsten. Zum Abschluß mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und heiß servieren. Dazu paßt Fladenbrot und Rotwein.

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Zubereitungszeit: 30 min

Datum: 2004-11-23 14:19:02

Autor, Eingegeben oder Gepostet: Alex Steiner

Stichworte: Innereien

Hammel

Lamm

Koriander

Dieses und viele andere Rezepte finden Sie in der Datenbank von [webkoch.de!](http://www.webkoch.de/)