



# Böhmisches Topinky mit gebratener Gänseleber

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kultsnack, Bruschetta, Fingerfood, kleine Zwischenmahlzeit oder Abendessen, alles ist möglich

## Zutaten

- 250 - 300 g taufrische Gänseleber, geputzt
- Etwas kerniges Graubrot, Bauernbrot
- 4 El Pflaumenmus
- 1 El Rum
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- Etwas Butter und Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das Graubrot in Pflanzenöl, gemischt mit Butter goldgelb von Beider Seiten heraus braten, noch etwas herzhaft salzen und pfeffern, auslegen.

### Schritt3

Möchte man die Topinky als Fingerfood zubereiten in ca. 5 - 6 cm runde Scheibchen ausstechen und mit den halbierten Knoblauchzehen abreiben.

### Schritt4

Das Pflaumenmus mit etwas Rum verrühren.

### **Schritt5**

Zunächst die Gänseleberwaschen, putzen, von ev. Gallensträngen und Häuten befreien und in gleichmäßige, mundgerechte Stücke schneiden.

### **Schritt6**

Nunmehr die Gänseleber in 2 - 3 Partien in heißer Butter, gemischt mit Pflanzenöl, kurz und scharf anbraten.

### **Schritt7**

Keinesfalls zu trocken und hart braten und auf dem Brot verteilen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Das Pflaumenmus auf / über die Topinky geben, verteilen und warm servieren.

**Tags:** gänseleber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/boehmischer-topinky-mit-gebratener-gaenseleber/>