



Geflügelleber in Rotwein-Balsamicojus

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schneller gemacht, als gedacht und dabei sehr, sehr wohlschmeckend

Zutaten

- 600 g superfrische Hähnchenleber oder Putenleber
- Etwas braunen Bratensaft
- 1/8 l Rotwein
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Balsamico
- 3 - 4 Schalotten
- 100 g Champignons
- 1 saurer Apfel
- Etwas frische, gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Bratensaft mit Rotwein verkochen und leicht mit Speisestärke binden. Die Champignons putzen und in Würfel schneiden, ebenso die Schalotten und den sauren Apfel.

Schritt3

Die Geflügelleber.

Schritt4

Putzen, von den Sehnen befreien und in den natürlichen Segmenten zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

Recht heiß in Butterschmalz anbraten. Leicht Farbe nehmen lassen

Schritt6

(nicht zuviel auf einmal in die Pfanne geben)

Schritt7

heraus nehmen, ausruhen lassen, warm halten.

Schritt8

(Die Geflügelleber sollte einerseits gebräunt sein, aber keinesfalls zu trocken und hart gebraten werden)

Schritt9

In der gleichen Pfanne die gewürfelten Schalotten, die Champignons

Schritt10

und den Apfel geben, mit Salz, Pfeffer, und etwas Majoran würzen.

Schritt11

Etwas zusammen schmoren und mit einigen Tropfen Balsamico und dem Bratensaft ablöschen, einmal aufkochen, nachschmecken.

Schritt12

Die "ausgeruhte " Geflügelleber dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Sofort servieren, damit die Geflügelleber nicht mehr ausbluten oder hart werden kann.

Schritt15

Dazu gebe ich Kartoffelpürrée mit Speckwürfeln und Schnittlauch sowie einen frischen Saisonsalat

Tags: für jeden tag, innereien, preiswert, schmackig, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelleber-in-rotwein-balsamicojus/>