

Rezept Hühnerleber in Rahmsauce

Zutaten:

4-6 Scheiben Toastbrot
ca. 400 – 500 g Hühnerleber
1-2 Schalotten
1-8 Knoblauchzehen
0,2 – 0,3 l Süße Sahne
1/2 – 3/4 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter
1 Messerspitze Cayennepfeffer
Salz
frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Leber putzen und in Streifen schneiden.
Die Toastscheiben toasten und beiseite legen.

Petersilie, Schalotten und Knoblauch sehr feinwiegen.
In heißer Butter die Leber kurz anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben.
Umrühren.

Mit der Sahne aufgießen und kurz einkochen lassen.
Würzen und mit Petersilie bestreuen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Mit dem Toastbrot servieren.

Zurück zu den Geflügelrezepten