

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber In Sherry Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Innerei, Leber, Sherry, Fleisch

---

2	Schalotten; fein gewürfelt	125 ml	Trockenes Sherry
1	Knoblauchzehe; gehackt	125 ml	Hühnerbrühe
500 g	Geflügelleber	1	Lorbeerblatt
	Salz	1	Thymianzweig
	Pfeffer	1	Essl. Petersilie; gehackt
1/2	geh. TL Rosmarinblätter	20 g	Butter
4	Essl. Olivenöl		

---

Geflügellebern waschen, trocken tupfen, würzen und in Olivenöl Portionsweise scharf anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Schalotten und Knoblauch im Bratfett anschwitzen, mit Sherry ablöschen. Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben und einköcheln. Mit Brühe ablöschen, wieder reduzieren lassen.

Die Butter einschlagen und die Hühnerleber wieder dazugeben. Wenige Minuten garen und die Petersilie untermischen.