

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Champignons

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Geflügel, Geflügel, Leber, Pilz, Diät, Gesund

300 g	Braune oder weiße - Champignons	40 g	Butter
400 g	Geflügelleber (evtl. mehr)		Salz, schwarzer Pfeffer aus - der Mühle
1	Zwiebel	100 ml	Weißwein
1	Bund Petersilie		

Die Champignons kurz kalt abbrausen, vierteln. Die Geflügelleber mit Küchenpapier trockentupfen. Alle Äderchen und Sehnen wegschneiden und wenn nötig je nach Größe in zwei bis drei Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken, Die Petersilie ebenfalls hacken.

Von der Butter 10 g in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Hitze höher stellen und die Champignons beifügen. Unter gelegentlichem Wenden darin anbraten; ziehen sie Saft, diesen vollständig einkochen lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Weitere 10 g Butter Bratensatz erhitzen. Die Geflügelleber bei mittlerer Hitze darin rundherum anbraten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Champignons geben.

Den Bratensatz mit dem Weißwein auflösen, und zur Hälfte einkochen lassen. Die Petersilie und die restliche Butter beifügen, gut aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Champignons und die Leber wieder beifügen und nur noch gut heiß werden lassen.

Als Beilage passt Trockenreis oder ein Risotto.