

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber Mit Pfifferlinge

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Pilze, Geflügel, Leber, Diät, Kalorienarm

---

250 g	frische Pfifferlinge		Pfeffer
150 g	Zwiebeln		Mehl
500 g	Geflügelleber	200 ml	Geflügelfond
4	Essl. Öl	1	Essl. dunkler Soßenbinder
	Salz	1/2	Bund Salbei

---

Die Pfifferlinge putzen, kurz im Sieb waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Geflügelleber putzen, kurz waschen und mit Küchenpapier gründlich trockentupfen.

In einer Pfanne 1 EL Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen.

Die Zwiebelringe darin 10 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 braten.

Inzwischen die Geflügelleber mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.

3 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Geflügelleber darin von beiden Seiten auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Die Pfifferlinge im Leber-Bratfett 8 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 dünsten, salzen und pfeffern.

Den Geflügelfond zugießen. Den Soßenbinder unterrühren und aufkochen.

Die Geflügelleber und die Salbeiblätter dazugeben und 1 Min. mit den Pfifferlingen ziehen lassen.

Zum Schluss die Zwiebeln über die Pfifferlinge und die Geflügelleber verteilen.

Zu den Pfifferlingen ein sahniges Kartoffelpüree servieren.