

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Spieße Mit Salbei Und Pilze

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügel, Fleisch, Hamburg, Deutschland

400 g	Geflügelleber	Salz
200 g	Champignons	Pfeffer
75 g	Speck durchwachsen	1/4 dl Marsala
24	Salbeiblättchen, klein bis 32	1/2 dl Weißwein
4	Essl. Olivenöl	

Die Geflügelleber mit Küchenpapier trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Champignons rüsten und je nach Größe ganz belassen oder halbieren. Jede Speckscheibe satt aufrollen.

Alle vorbereiteten Zutaten sowie die Salbeiblätter abwechselnd auf 8 Spieße stecken, dabei darauf achten, das jeweils Leberwürfel neben Salbei und Speck zu liegen kommen, damit sich deren Aroma auf das Fleisch überträgt.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Leberspießchen darin rundum nicht zu heiß während 6-8 Minuten braten.

Erst am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, sonst werden die Leberwürfel hart. Die Spieße aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Marsala und dem Weisswein auflösen und leicht einkochen lassen. Über die Spieße träufeln und diese sofort servieren.

Pro Portion ca. 24 g Eiweiß, 28 g Fett, 6 g Kohlenhydrate, 386 Kalorien