

# Geflügel Rezepte

## Paprikasuppe Mit Gebratener Geflügelleber

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel Gemüse, Leber, Suppe, Restaurant, Party, Geburtstag

---

### FÜR DIE SUPPE

4	Rote Paprikaschoten	3 Essl. Olivenöl
1	Gelbe Paprikaschote	1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
1	Möhre	1 Entkernte mittelscharfe Chilischote
1 mittelgr.	Zwiebel	40 Gramm Butter
	0.0732 Gemüsebrühe	Salz und Pfeffer
	125 Gramm Sahne	

---

### FÜR DIE GEFLÜGELLEBER

200 Gramm Geflügelleber	1 Scheibe Knoblauch
40 Gramm Butter	Salz und Pfeffer
1 Prise Getrockneter Majoran	1 Essl. Frische Majoranblättchen
1 Prise Zitronenschale, fein gehackt unbehandelt	

---

Für die Suppe die Grillfunktion des Backofens einschalten. Bote und gelbe Paprikaschoten der Länge nach vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Das Blech auf der mittleren Einschubleiste unter den heißen Grill schieben. Die Schoten etwa 10 bis 15 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft und gebräunt ist. Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch bedeckt etwas abkühlen lassen. Die Haut mithilfe eines spitzen Messers von den Schoten abziehen.

Bote Paprikahälften in grobe Stücke schneiden. Die gelben Hälften in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Möhre schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl glasig dünsten. Möhrenscheiben, rote Paprikastücke, Knoblauch und Chilischote dazugeben, kurz mitschwitzen lassen und mit der Brühe ablöschen. Das Ganze bei milder Hitze in 8 bis 10 Minuten weich kochen. Chilischote entfernen, die Sahne hinzufügen und die Suppe zusammen mit der Butter mit dem Stabmixer ganz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geflügelleber putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne bei milder Hitze aufschäumen lassen, Leberstücke dazugeben, mit Majoran, Zitronenschale und Knoblauch würzen und in 1 bis 2 Minuten sanft anbraten, sodass die Leberstücke innen noch rosa bleiben. Salzen und pfeffern und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Knoblauchscheibe entfernen.

Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen. Die Geflügelleber zusammen mit den gelben Paprika würfeln in vier vorgewärmte Suppenteller verteilen. Mit Suppe auffüllen und mit einigen frischen Majoranblättchen garnieren.

In Butter gebratene Croutons können noch zusätzlich auf die Suppe gestreut werden.

**Tipp:** Anstatt der Geflügelleber kann man auch in Würfel oder Streifen geschnittene, gebratene Geflügelbrust - oder speziell - gebratene Entenleber - als Einlage verwenden.