

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber Steinpilz Soße Mit Spaghetti

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Leber, Nudel, Sauce

---

500 g Hähnchenleber	Pfeffer
1 Zwiebel (50 g)	Salz
1 Knoblauchzehe	6 Essl. Portwein
5 Salbeiblättchen	200 ml Waldpilz- oder Geflügelfond
200 g Steinpilze	1/2 Bund Majoran
30 g Gänseschmalz	1 Bund Petersilie
	Außerdem
400 g Nudeln	-Spaghetti).
(z. B. Lasagnette oder	

---

1. Hähnchenleber waschen, trockentupfen, grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Salbei waschen und trocken tupfen.
2. Steinpilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Salbei im heißen Gänseschmalz anbraten. Leber zugeben und 2-3 Minuten braten. Würzen, herausnehmen.
3. Steinpilze ins Bratfett geben, anbraten. Portwein und Fond angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. In zwischen Nudeln kochen.
4. Majoran, gehackte Petersilie und Leber in die Soße geben, abschmecken. Soße mit Nudeln anrichten.