

Geflügel Rezepte

Geflügelleber In Sherrysauce - Hígado de Aves in Salsa de Jerez

Gattung: Leber, Tapas, Vorspeisen, Spanien

1	mittelgr. Zwiebel		- Mühle
3	Knoblauchzehen	2	Teel. Mehl
600 g	Geflügelleber	1/4 Liter	Trockener Sherry Fino
4	Essl. Olivenöl	1/8 Liter	Hühnerbrühe
	Salz	1	Lorbeerblatt
	Schwarzer Pfeffer aus der	1	Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden, Die Geflügelleber in ihre natürlichen Hälften teilen, 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen.

Die Leber darin portionsweise kräftig von allen Seiten anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben.

Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben darin weich dünsten, Mehl unterrühren und etwas mitdünsten. Mit Sherry und Hühnerbrühe aufgießen.

Das Lorbeerblatt dazugeben und Soße offen etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelleber etwa 5 Min. bei milder Hitze in der Soße erwärmen.

Inzwischen die Petersilie abzupfen, fein hacken und vor dem Servieren untermischen.