

Geflügel Rezepte

Ungarische Feinschmeckerplatte Mit Geflügelleber

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fleisch, Rind, Ungarn Leber, Geflügel

1	kg	Rindfleisch (Rostbraten)	Pfeffer
150	g	Pilze	Paprikakrem
2	Essl.	geriebene Zwiebeln	Senf
100	g	Schinken	100 ml Wein
150	g	Hühnerleber	Basilikum
2	Essl.	grüne Erbsen	Rosmarin
4		Eier	Majoran
		Salz	

Das Fleisch wird in 8 Scheiben geschnitten, geklopft und so zum Füllen vorbereitet. Man bestreicht die Scheiben mit Senf, salzt, pfeffert und lässt sie einen Tag im Kühlschrank reifen. Die geriebene Zwiebel wird in wenig Öl gedünstet, die kleingeschnittenen Pilze dazugegeben und nach kurzem Dünsten auch die Geflügelleber zugesetzt. Man brät sie, setzt den zerkleinerten Schinken, die Gewürze und die Bedünsteten Erbsen zu. Die geschlagenen Eier werden dazugegeben und von der Flamme genommen. von dieser Füllmasse wird nun 1 Löffel auf jede Fleischscheibe gegeben, das Fleisch zusammengerollt und mit einer Rossladennadel zugesteckt.

In heißem Fett brät man an, gießt ein wenig Wein und Wasser in kleinen Portionen zu und dünstet weich. Als Beilage reicht man in Butter gedünstete Erbsen und Karotten, gebackene Pflaumen. (Zubereitung der Pflaumen: die getrockneten Pflaumen werden am vorherigen Tag eingeweicht, am anderen Tag von den Kernen befreit, anstelle des Kerns eine Mandel gelegt, die Pflaumen in Eierkuchenteig getaucht und in Öl ausgebacken.) Weiterhin reicht man gebratene Äpfel, aus denen das Kerngehäuse entfernt wurde und stattdessen eine getrocknete Pflaume sowie ein wenig Butter hineingegeben wurde.