

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Gebraten Mit Zwiebeln Und Champignons

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügel, Stichwort, Leber, Kloß, Hauptspeise

600 g frische Gänseleber	1 Essl. Schnittlauchröllchen
8 Champignons (gesäubert und - blättrig geschnitten)	Speiseöl
2 rote Zwiebeln	2 Essl. Balsamico Essig
2 Fleischtomaten	Salz
	weißer Pfeffer

Außerdem:

750 g auf herkömmliche Art fertig - gekochter Rotkohl	- dem Glas
1 Tas. Schattenmorellen aus	6 Kartoffelklöße Butter

Die Gänseleber (Sie können auch andere Geflügelleber verwenden) von großen Adern und Sehnen befreien. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten mit dem Messer oben über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Nun in der heißen Pfanne mit etwas Speiseöl die mit Salz und Pfeffer gewürzten Leber-Scheiben von beiden Seiten je eine knappe Minute anbraten, dann die Zwiebeln hinzugeben. Kurz anziehen lassen, dann kommen die Tomatenwürfel, die Champignonscheiben und die Schnittlauchröllchen dazu. Alles kurz anschwitzen, dann mit Balsamico Essig ablöschen und mit Pfeffer und Salz nachschmecken.

Den bereits fertig zubereiteten Rotkohl mit den Schattenmorellen vermischen. Die erkalteten Kartoffelklöße in Scheiben schneiden; diese in Butter von beiden Seiten braten. Salzen und pfeffern.