

Geflügel Rezepte

Geflügellebermousse Aufstrich

Gattung: Aufstrich, Huhn, Leber, Gesund, Diät

300 g Hühnerleber	3	Essl. Olivenöl (Diestelöl)
1 Zwiebel		Salz und Pfeffer
3 Knoblauchzehen	50 g	Kapern
10 Frische Salbeiblätter	100 ml	Trockener Weißwein

Die Leber in Würfel schneiden und mit der klein gehackten Zwiebel, dem Knoblauch und den Salbeiblättern in Olivenöl andünsten.

Kapern dazugeben, etwas pfeffern und mit Weißwein ablöschen.

Alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten gar dünsten.

Die Leber muss innen noch rosa sein.

Danach leicht auskühlen lassen und mit einem Mixstab zu Mus verarbeiten.

Serviert wird dieses köstliche Hühnerlebermousse auf in Olivenöl gebratenen Weißbrotscheiben.