Geflügel Rezepte

Geflügelleber Pfanne Mit Zwiebeln Und Äpfeln

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügelgerichte, Gewürze, Alkohol, Party

		Zutaten			Calvados
600	g	Hühnerleber (Hähnchenleber)	2	Teel.	Majoran
4	Essl.	Butter			Salz
2		mittl. Zwiebel			schwarzer Pfeffer
2		Äpfel (Boskop)			

Hühnerleber (Hähnchenleber) von anhaftenden Häutchen und Fettstückchen befreien und in die natürlichen Hälften teilen.

Die Butter in einer Großen Pfanne erhitzen und die Geflügelleber darin bei starker Hitze 3 Minuten unter Rühren anbraten. Herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Die Zwiebeln schälen, in ganz feine Ringe hobeln oder schneiden und im verbliebenen Bratfett dünsten. Die Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln, vom Kernhaus befreien und in sehr schmale Spalten schneiden.

Mit den Zwiebelringen 5 Minuten dünsten. Calvados dazugießen, den Majoran zufügen, salzen und pfeffern. Hühnerleber untermischen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten ziehen lassen.

Nährwerte Pro Person ca.: 345 kcal - Eiweiß: 34 Gramm - Fett: 16 Gramm

Kohlenhydrate: 8 Gramm