

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber Richtig Braten - Jäger Canapes

Anzahl: 10 Portionen - Gattung: Backen, Brot, Vorspeise, Party, Aufstrich

---

100 g	Geflügelleber	10	Pumpernickeltaler
10	Champignons	50 g	Geriebener Parmesankäse
3	Essl. Madeirasauce		

---

**Geflügelleber Richtig Braten:** Die Geflügelleber vor dem Braten von allen Sehnen und Häutchen befreien, gut säubern und trocken tupfen. - Die Leber schmeckt gebraten am besten. Dabei ist darauf zu achten, dass sie sanft bei leichter Hitze gebraten wird. Innen sollte sie noch zart rosa bleiben. Ganz durchgebraten wird sie leicht trocken und bröselig. Damit die Leberscheiben auch saftig und zart bleiben erst nach dem Braten salzen.

**Zubereitung Jäger Canapes:** Geflügelleber kurz braten und kleinhacken.

Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben, ebenfalls kleinschneiden.

Beide Zutaten mit Madeirasauce verrühren.

Masse gleichmäßig auf den Pumpernickeltalern verteilen.

Mit Parmesan bestreuen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Ober-/Unterhitze: 180° C - Heißluft: 150° C - Gas: Stufe 2 - Backzeit: 8 - 10 Minuten

Heiß servieren.