

# Geflügel Rezepte

## Wild Geflügelleber Mit Ananas

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Leber, Fleisch, Kaiserstuhl, Deutschland

---

500 g Wildgeflügelleber

40 g Butter

Weisser Pfeffer, frisch  
-gemahlen

5 cl Sherry (Medium dry)

4 Scheibe Ananas aus der Dose  
Salz

1 Spur Ingwerpulver

---

Die küchenfertige Wildgeflügelleber waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Leberstücke darin kurz, etwa 4 Minuten lang, unter vorsichtigem Wenden braten.

Pfeffern, mit dem Sherry begießen und zugedeckt weitere 3 Minuten dünsten.

Die Ananasscheiben in Stücke schneiden und zur Leber geben, bei Bedarf auch etwas Ananas Saft aus der Dose.

Das Gericht leicht salzen, mit Ingwerpulver würzen und in 3 Minuten zugedeckt fertig schmoren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten - Dazu passt Mandelreis sehr gut.

Nährwert Pro Person 295 Kalorien