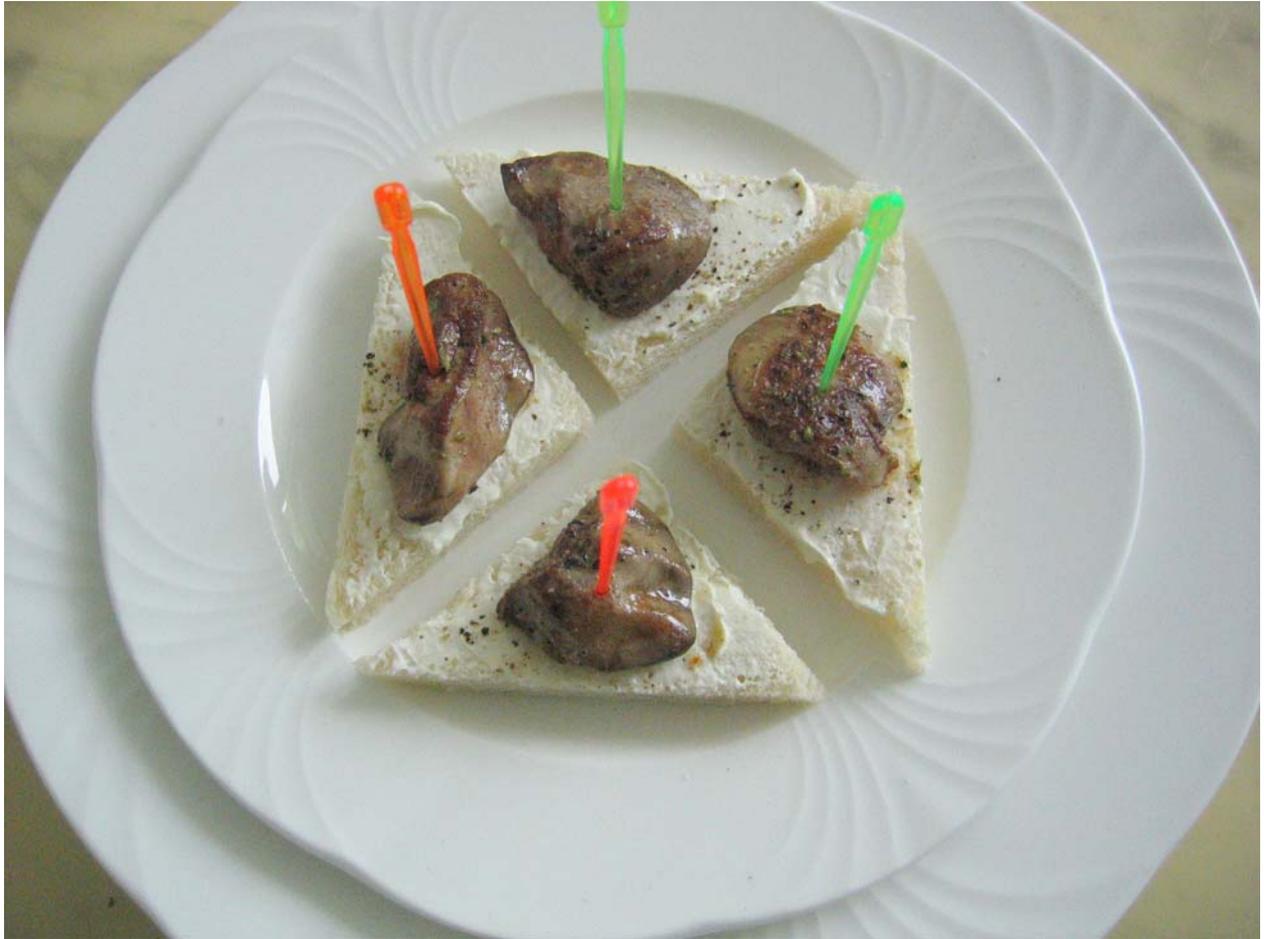


# Canapés mit gebratener Hühnerleber



## Zutaten für acht Stück:

2 Toastbrotsscheiben  
amerikanische Art  
100 g Hühnerleber  
eine Ecke Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
25-40 g Crème fraîche

## Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Hühnerlebern sauber parieren und in mundgerechte Stückchen schneiden.

2. Toastbrotsscheiben entrinden und diagonal vierteln. Jedes Teil mit etwas Crème fraîche bestreichen. Den Belag salzen und pfeffern.

3. Vorbereitete Hühnerlebern in einer beschichteten Pfanne in Butter bei mittlerer Hitze braten, bis sie durchgehend steif sind. Garprobe machen: Die Lebern sollten gerade durch sein.

4. Anschließend leicht salzen und pfeffern, auflegen und mit Partysticks fixieren. Warm servieren.

## Hinweise:

Bei Gästen vorher fragen, ob es Vorbehalte bezüglich Innereien gibt.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Amuse-Gueule, kleine Gerichte, warme Häppchen, Canapés, Fleisch, Geflügel, Huhn, Innereien, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023