

Gebratene Hühnerleber auf Portulak



Zutaten für vier Personen:

1 Tüte Portulakblätter oder junge Spinatblätter

300 g frische Hühnerleber

1 Ecke Butter

1/2 Zwiebel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Aceto Balsamico (möglichst weißen Balsamico nehmen)

5 EL Olivenöl

1. Portulakblätter oder Spinatblätter waschen und abtropfen lassen.

2. Sehr frische Hühnerlebern waschen, trocknen, sauber parieren und halbieren.

3. In eine große beschichtete Pfanne Butter geben und eine gewürfelte halbe Zwiebel Farbe annehmen lassen.

4. Zwiebel zur Seite schieben und Hühnerlebern kurz braten.

5. Hühnerlebern ein wenig salzen und pfeffern.

6. Den Salat auf Vorspeisentellern anrichten und mit der

Vinaigrette beträufeln. Dann die Hühnerlebern auflegen.

Hinweise:

Die Hühnerlebern müssen richtig braten, dürfen nicht etwa köcheln. Deshalb eine genügend große beschichtete Pfanne für das Braten der Hühnerlebern verwenden - sie sollen locker in der Pfanne verteilt sein. Die Temperatur darf nicht zu niedrig sein.

Bei Gästen: Vorher fragen, ob alle das mögen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, Innereien, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023