

Rezept

# Nudeln mit Hähnchenleberragout

Ein Rezept von Nudeln mit Hähnchenleberragout, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> lange Nudeln	Salz
<b>1 Bund</b> Thymian	<b>60 g</b> Butter
<b>500 g</b> frische Hähnchenlebern	<b>350 g</b> Madeira
<b>2 EL</b> Aceto balsamico	<b>2 EL</b> Akazienhonig
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1 TL</b> Koriandersamen oder Orangenkoriander aus der Mühle
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Thymian abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. 30 g Butter in Flöckchen mit dem Thymian unter die fertigen Nudeln mischen.
2. Inzwischen die Hähnchenlebern in einem Sieb unter fließendem kalten Wasser 5 Min. wässern. Abtropfen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Lebern in 30 g Butter von jeder Seite in knapp 1 Min. goldbraun braten. Sofort aus der Pfanne nehmen.
3. Bratsatz mit Madeira ablöschen. Balsamico, Honig und Tomatenmark einrühren, auf die Hälfte einkochen. Mit Koriander, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Lebern in die Sauce geben und darin in etwa 1 Min. fertig garen. Sofort mit den Nudeln servieren.