

Rezept

Geflügelleber-Apfel-Pralinen

Ein Rezept von Geflügelleber-Apfel-Pralinen, am 11.06.2026

Zutaten

250 g frische Geflügelleber	1 EL Öl
50 ml roter Portwein	100 g Sahne
150 g weiche Butter	Salz
Pfeffer	1 Apfel
125 g Kürbiskerne	Baby-Blattspinat zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Geflügelleber waschen, trocken tupfen und in heißem Öl in einer Pfanne rundherum in ca. 5 Min. scharf anbraten. Mit Portwein ablöschen. Sahne dazugießen und einmal aufkochen. Alles im Mixer oder in einem hohen Becher mit dem Pürierstab mit 140 g Butter, Salz und Pfeffer fein pürieren. Die Geflügelleber-Creme in eine Schüssel umfüllen.
2. Den Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Würfelchen in restlicher Butter anschwitzen, etwas abkühlen lassen und unter die Geflügelleber-Creme rühren. Mischung ca. 8 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einem Mixer oder mit einem großen Messer fein hacken. Aus der gut gekühlten Creme kleine Bällchen formen und diese in den gehackten Kürbiskernen wälzen. Die Bällchen nach Belieben auf Baby-Blattspinat servieren.