

Rezept

Hähnchenleber nach »Berliner Art«

Ein Rezept von Hähnchenleber nach »Berliner Art«, am 16.04.2024

Zutaten

200 g Zwiebeln	350 g Hähnchenleber
2 säuerliche Äpfel	4 Salbeiblätter
3 EL Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer	100 ml trockener Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 493 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Lebern waschen und gründlich von Sehnen und Fett befreien. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Salbeiblätter waschen und trocken tupfen.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben darin von jeder Seite ca. 2 Min. braten und auf zwei Teller verteilen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
3. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Lebern darin anbraten. Salzen, pfeffern und beiseitestellen.
4. Zwiebelringe in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 6 Min. weich dünsten; salzen und pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, die Lebern einlegen. Salbei und Apfelscheiben dazugeben und erhitzen. Die Zwiebeln mit den Lebern auf die Teller anrichten.