

Rezept

Hühnerleber-Paté

Ein Rezept von Hühnerleber-Paté, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Hühnerlebern	2 Schalotten
1 kleiner Apfel	1 Rispe grüner Pfeffer (ersatzweise 2 TL eingelegte Pfefferkörner aus dem Glas)
2 Salbeiblättchen	1 EL Butter
80 g Sahne	Salz
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Hühnerlebern grob würfeln. Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Apfel vierteln, schälen, entkernen und klein würfeln. Den Pfeffer waschen und die Körner von der Rispe abstreifen. Salbei in feine Streifen schneiden.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Darin die Lebern mit Schalotten, Salbei, Apfel und Pfeffer bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Dann die Lebermischung und die Sahne mit einem Pürierstab mittelfein pürieren. Paté mit Salz und Muskat abschmecken.