

Rezept

Hühnerleber mit Granatapfel

Ein Rezept von Hühnerleber mit Granatapfel, am 10.06.2026

Zutaten

500 g Hähnchenlebern	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 Knolle Fenchel (ersatzweise 2 Stangen Staudensellerie in feinen Scheiben)
1 Granatapfel	1 EL Butter
2 EL Öl	Salz
Pfeffer	1 Prise gemahlener Koriander
1/8 l Hühnerbrühe	2 EL Grenadinesirup
1 TL Zitronensaft	Petersilienblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenlebern aufs Küchenbrett legen und genau anschauen. Alle feinen Häutchen und weißlichen Sehnen so gut wie möglich entfernen. Je gründlicher das passiert, desto größer ist später der Genuss. Lebern halbieren oder dritteln.
2. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Fenchel waschen, zartes Fenchelgrün abschneiden und weglegen. Fenchel der Länge nach vierteln, Strunk aus der Mitte schräg herausschneiden. Fenchelviertel in feine Streifen schneiden. Den Granatapfel halbieren, die Hälften über einer Schüssel aufbrechen und die Kerne zwischen den weißen Trennhäuten herauszupfen und -lösen. Dabei Saft und Kerne in der Schüssel auffangen.
3. Die Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, auf mittlere Hitze schalten. Die Hähnchenlebern einlegen und 5-6 Minuten braten, dabei immer mal wieder durchrühren. Dann auf einen Teller füllen, mit Salz, Pfeffer und dem Koriander würzen und zugedeckt warm halten.
4. Schalotte, Knoblauch und Fenchel in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten, dabei fast immer rühren. Mit der Brühe ablöschen, Granatapfelkerne und -saft mit dem Sirup und dem Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenlebern einrühren und ganz heiß werden lassen. Vor dem Servieren Fenchelgrün hacken und mit der Petersilie aufstreuen.