

## Rezept

# Leber mit Schokoladen-Pflaumen-Chutney

Ein Rezept von Leber mit Schokoladen-Pflaumen-Chutney, am 02.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> rote Pflaumen (ersatzweise Zwetschgen)	<b>2</b> Schalotten
<b>50 g</b> brauner Rohrzucker	<b>200 ml</b> kräftiger Rotwein
<b>2 EL</b> Aceto balsamico	<b>40 g</b> Edelbitter-Schokolade
Salz	Pfeffer
<b>500 g</b> Putenlebern	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>1 TL</b> Pimentkörner

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Zucker mit etwas Wasser beträufeln. Bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Pflaumen und Schalotten zugeben und kurz andünsten. Wein und Aceto balsamico angießen, alles 5 Min. offen bei kleiner Hitze kochen lassen. Schokolade hacken, unter das Chutney mischen und zergehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.
2. Die Putenlebern putzen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Lebern bei kleiner bis mittlerer Hitze 12-15 Min. rundum anbraten. Die Lorbeerblätter und die Pimentkörner mit einer Prise Salz im Mörser zerreiben, die Lebern damit würzen. Mit dem Pflaumen-Chutney servieren.