

Rezept

Leber mit Schokoladen-Pflaumen-Chutney

Ein Rezept von Leber mit Schokoladen-Pflaumen-Chutney, am 14.04.2026

Zutaten

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