Rezept

Zweierlei Traubenkompott mit gebratener Gänseleber

Ein Rezept von Zweierlei Traubenkompott mit gebratener Gänseleber, am 08.10.2026

Zutaten

je 300 g	grüne und blaue kernlose Trauben
300 g	Gelierzucker 2:1
	Mehl zum Wenden
	Salz
2	Brioches nach Belieben
200 ml	trockener Weißwein
400 g	Gänseleber
1 EL	Butterschmalz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für das helle Kompott die grünen Trauben waschen, abzupfen und halbieren. Mit je der Hälfte von Weißwein und Gelierzucker in einen Topf geben und erhitzen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Kompott noch heiß in Einmachgläser füllen, verschließen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Auf die gleiche Weise das dunkle Kompott zubereiten.

2. Leber in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen und die Leber darin auf jeder Seite 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben die Brioches würfeln und im Butterschmalz rösten. Die Leber mit dem Kompott servieren, Briochewürfel darüberstreuen.