



Geröstete Hühnerleber

Rezept von Andreas Wojta
40 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hühnerleber, 4 Zwiebeln, 1 EL Zucker, 1 TL Paprikapulver, 2 EL getrockneter Majoran, 125 ml Sojasauce, 1/16 l Weißwein, Öl.

Für die Petersilerdäpfel: 500 g kleine Erdäpfel (Ditta), 3 EL Butter, frisch gehackte Petersilie, Salz.

Zubereitung:

Zwiebel schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anrösten. Zucker, Paprikapulver und Majoran zufügen, kurz durchschwenken und mit Weißwein ablöschen. Sojasauce zugeben, kurz aufkochen lassen. Die Hühnerlebern zuputzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hühnerleber zufügen und scharf anbraten.

Die fertigen Majoranzwiebel dazugeben, nochmals kurz durchschwenken. Die Erdäpfel mit der Schale in Salzwasser weichkochen. Noch heiß schälen, halbieren und mit frischer Butter, Petersilie und Salz vermengen. Die Hühnerleber mit den Petersilerdäpfeln anrichten.