

Andi und Alex

Rezept von Andreas Wojta

Geröstete Hühnerleber

30 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 weich kochen. Noch heiß schälen, halbieren und mit frischer Butter, Petersilie und Salz vermengen.

Die Hühnerleber mit den Petersilerdäpfeln anrichten.