

Frittierte Hühnerleber

Wer Innereien mag, wird das Rezept für frittierte Hühnerleber lieben. Das einfache Gericht wird hier mit einer Sahnesauce mit Gurken und Zwiebeln serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: fukami

Zutaten

350 g	Hühnerleber
1 Stk.	Ei
6 Tropfen	Schlagobers
100 g	Semmelbrösel
60 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 ml	Öl
150 ml	Sauerrahm
1 Stk.	Ei (gekochtes)
60 g	Gurken
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Um frittierte Hühnerleber zuzubereiten, zunächst Eier und Schlagobers verrühren. Die Leberstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl wälzen, dann in der Eier-Sahne-Mischung und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

2. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Leber darin goldgelb ausbacken. Herausnehmen und überschüssiges Fett auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Warm stellen.
3. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Essiggurken und gekochtes Ei in feine Würfel schneiden.
4. Essiggurken, Zwiebeln, Ei, Schnittlauch und Petersilie mit Sauerrahm zu einer Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Frittierte Leber mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zur frittierten Hühnerleber passt Kartoffelpüree als Beilage sehr gut.