Geröstete Hühnerleber

Wer Innereien liebt, kennt ganz bestimmt dieses Rezept: Die geröstete Hühnerleber wird traditionell mit Majoran und Zwiebeln zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

650 g	Hühnerleber
	Geflügelbrühe (oder Wasser zum Aufgießen)
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1 EL	Salz
2 Messerspitzen	Pfeffer
1 EL	Majoran
1 TL	Mehl
1 TL	Essig

Zubereitung

1. Für die geröstete Hühnerleber zunächst die Hühnerleber gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Leber zugeben und mitrösten lassen. Mit Essig ablöschen und mit Geflügelbrühe oder Wasser auffüllen. Einige Zeit köcheln lassen, bis die Leber gar ist.

3. Mehl mit ein bisschen Wasser glatt rühren und in die Flüssigkeit einrühren, bis die Sauce gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerleber mit Majoran bestreuen und servieren.

Tipp

Die geröstete Hühnerleber schmeckt besonders gut zusammen mit Erdäpfeln.