

# Hühnerleber mit Zwiebeln

Die feine Hühnerleber mit Zwiebeln ist ein ideales Rezept für Liebhaber von Innereien.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

350 g	Hühnerleber
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
3 EL	Öl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Blattpetersilie (gehackt)

## Zubereitung

1. Die **Hühnerleber** mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Das Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Leber auf beiden Seiten kurz anbraten, von der Pfanne nehmen.
3. Jetzt die Zwiebelringe flächendeckend in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze dünsten. Die angebratene Leber darauf setzen, damit sie etwas nachgaren.
4. Wenn die Zwiebeln angebräunt sind, alles miteinander mischen und noch braten lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit klein gehackter Petersilie bestreuen.

## Tipp