Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Röstbrot - Crostini Di Fegatini

Anzahl: 24 Portionen
Gattung: Backen, Brot, Leber, Vorspeisen

---

400 g		Hühnerleber
2	Essl.	Olivenöl
1		Zwiebel
		Evtl. 2 Sardellenfilets
1	Essl.	Kapern
125 ml		Weißwein (oder Brühe)
1/4 Liter		Hühnerbrühe
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1		geh. TL Butter
1		Ciabatta-Brot

Leber abspülen, trocken tupfen und die Fettreste entfernen. Die Hühnerleber im heißen Öl etwa zehn Minuten braten (Vorsicht, es spritzt!). Die Leber aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Zwiebelwürfel im Bratfett goldgelb dünsten. Die Leber fein hacken und wieder in die Pfanne geben.

Wenn Sie die Sardellen verwenden: Filets abspülen und fein hacken. Kapern ebenfalls hacken und beides zur Leber geben. Alles etwa zehn Minuten bei kleiner Hitze garen. Dabei zwischendurch Wein und Brühe zugeben, so dass eine cremige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter unter die abgekühlte Creme rühren. Brot in Scheiben schneiden und rösten. Creme auf das geröstete Brot streichen.

Tipp: Dazu Tomaten servieren.

Nährwerte pro Portion ca. 90 Kcal 2 g Fett