Geflügelleber mit Äpfel und Zwiebel

Dauer: Schnell

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

600 G	Geflügelleber
2	Äpfel
2	gelbe Zwiebel
4 EL	Rapsöl
6 EL	Butter
2 EL	Honig
200 ML	naturtrüber Apfelsaft
200 ML	Gemüsesuppe

	Salz
	Pfeffer
6 EL	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Leber in ca. 3 cm große Stücke teilen, eventuell Sehnen und Haut entfernen.
2. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Leber darin rundherum 2 – 3 Minuten braun anbraten herausnehmen.

   Die Leber dabei nicht salzen, da sie sonst austrocknet!

4. 3 EL Butter schmelzen und Apfelstücke darin schwenken, mit Honig, Apfelsaft und Gemüsesuppe aufgießen und ca. 2 – 3 Minuten einköcheln lassen. Anschleißend salzen und pfeffern.
5. In einer anderen Pfanne 3 EL Butter schmelzen und die Zwiebeln in die Pfanne geben und 1 – 2 Minuten anbraten und salzen.
6. Leber mit Salz und Pfeffer würzen, zu den Apfelstückchen hinzugeben und ganz kurz in der Sauce erhitzen.
7. Alles dekorativ am Teller anrichten, eventuell mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Geflügelleber ist leider fast in Vergessenheit geraten.