



Vorspeise

Hühnerleber auf Toast

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr	Hühnerleber
1 Stück	Zwiebel
1 Stück	Rüebli klein
1 Stange	Stangensellerie
1 Bund	Peterli
1 Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl (kalt gepresst)
1 EL	Butter (1)
1 EL	Butter (2)
1 dl	trockener Weisswein
2 dl	Hühnerbouillon
1 EL	Kapern
	Aromat, Salz, weisser Pfeffer
1 TL	unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale
4	Toasts

Zubereitung:

Vorbereitung:

Hühnerleber	Die Hühnerleber putzen und schnetzeln.
Rüebli, Stangensellerie	Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
Zwiebel, Rüebli	Zwiebel und Rüebli schälen und beides fein hacken. (Rüebli eventuell raffeln).
Basilikum, Peterli	Basilikum und Peterli fein hacken.
Toast	Die Tostscheiben rösten.

Zubereitung:

Olivenöl, Butter, Zwiebel, Rüebli, Sellerie, Basilikum und Peterli Kapern, Weisswein	Das Olivenöl zusammen mit der Butter (1) erhitzen. Zwiebel, Rüebli, Sellerie sowie die Kräuter dazugeben und andünsten. Die Kapern dazugeben und danach mit Weisswein und Hühnerbouillon ablöschen. Ca. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze das Ganze dünsten (damit das Gemüse weich wird). Die Sauce einreduzieren lassen auf die Hälfte. Abschmecken mit Aromat etwas Salz und Pfeffer.
Hühnerleber	Die Hühnerleber in einer separaten Pfanne mit Butter (2) unter Rühren kurz anbraten. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und die gebratene Leber zum Gemüse geben. Kurz umrühren und auf die Toast anrichten.
Toasts	

