

Jägerleber



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Putenleber | 300 g |
| Jungzwiebeln | 150 g |
| Speckwürfel | 60 g |
| Getrocknete Steinpilze | 15 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 100 ml |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Weizenmehl (glatt) | 1 Esslöffel |
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond | Etwas / nach Bedarf |
| Olivenöl | 1 Esslöffel |
| Butter | 1 Esslöffel |

Zubereitung:

- 300 g Putenleber
- 150 g Jungzwiebeln
- 60 g Schinkenspeckwürfel
- 15 g Steinpilze, getrocknet
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Mehl, glatt
- Salz, Pfeffer
- Gemüsesuppe
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl

Steinpilze in heißem Wasser erweichen. Abseihen und Pilzsaft bereitstellen.

Leber in größere Würfel schneiden.

Jungzwiebel mit dem grünen Stielen waschen, putzen und in ca. 0,5 cm große Ringe schneiden.

Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze zerlassen, Speckscheiben andünsten, Jungzwiebeln dazugeben und glasig werden lassen. Leber hinzugeben und gut anrösten lassen. Mit dem Pilzwasser und etwas Gemüsesuppe aufgießen. Pilze kleinwürfelig schneiden und einrühren. Saft reduzieren.

Schlagobers mit Mehl gut verquirlen und einrühren. Bei Bedarf noch mit etwas Rindssuppe aufgießen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage: Semmelknödeln

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2006-Jaegerleber.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at