

Küchenrezepte

zum Nachmachen und ausprobieren

„gehackte Leber“ als Aufstrich

Zutaten:

250g Geflügelleber
4 Schalotten fein gewürfelt
2 hart gekochte Eier
2 El Öl
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
Majoran
Knoblauch zerrieben



Zubereitung:

1. in einer Pfanne die Schalotten bräunen und beiseitestellen
2. Leber in etwas Öl anbraten und dann ausstechen
3. Leber mit den Eiern, der Hälfte der Schalotten und 2El Öl zu einer dicken Creme mixen (bei Bedarf noch etwas Öl nachgießen)
4. Mit den restlichen Zutaten abschmecken
5. Im Kühlschrank durchziehen lassen
6. zum Beispiel auf Pumpernickel streichen und servieren

Guten Appetit und viel Spaß

Claus Stein