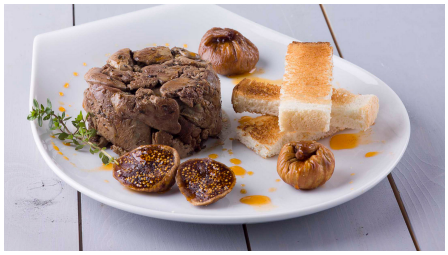

Geschmorte hühnerleber mit getrockneten feigen

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Médio	Medium	Mit Freunden	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Olivenöl Erlesene Auswahl
- 15ml Gallo Rotweinessig
- 500g Hühnerleber
- 200g getrocknete Feigen
- 100ml Roter Portwein
- Gemahlener Pfeffer nach Gefühl nach Belieben
- Salz nach Belieben
- Gehackte Zwiebeln nach Belieben
- Toastbrot nach Belieben

Modo de preparação

1. Säubern Sie die Hühnerleber und marinieren Sie Sie im Portwein und der Hälfte des Olivenöls für eine Stunde.
2. Erhitzen Sie die gehackten Zwiebeln, geben Sie die Hühnerleber und die Marinade hinzu und lassen Sie es eineinhalb Stunden schmoren.
3. Geben Sie in der letzten halben Stunde die Feigen hinzu und ganz am Schluss den Rotweinessig.
4. Geben Sie die Leber in Reifenförmchen und stürzen Sie sie auf dem Teller.
5. Richten Sie die Leber zusammen mit getoastetem Brot auf dem Teller an.

Produtos utilizados

Erlesene Auswahl

Natives Olivenöl Extra Premium

Rotweinessig

Essige Täglich

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide