

Geschmorte hühnerleber mit getrockneten feigen



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medium




Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Olivenöl
Erlsene 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



Erlsene Auswahl
Natives Olivenöl Extra Premium



Rotweinessig
Essige Täglich



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide