

Hähnchenleber in Sherrysauce

Hígadillos de pollo al jerez



Zutaten für 2-3 Personen:

200 g Hähnchenleber
1 Schalotte
1/2-1 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Olivenöl
75-100 ml Sherry
1/4 TL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer

1. Hähnchenleber sauber parieren.

2. Schalotte sehr fein würfeln, Knoblauch in möglichst feine Scheiben schneiden.

3. Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Hähnchenleberstücke zugeben und einige Minuten auf beiden Seiten braten. Dann mit reichlich Paprika edelsüß bestäuben.

4. Das Ganze mit Sherry ablöschen und bei niedriger Hitze zugedeckt noch 5-8 Minuten weiter garen. Mit Salz und

Cayennepfeffer abschmecken.

5. In vorgewärmten Tapas-Schälchen servieren.

Hinweise:

Beim Einkauf der Hähnchenleber auf absolute Frische achten.

Die Hähnchenleberstücke sollten innen noch ganz leicht rosa sein, dann können sie sehr zart sein.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, Innereien, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023