AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Italien

FEGATO DI POLLO ALLA SALVIA



Rezept: BettyBossi. 100 Wunderrezepte, 1977 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Wer um Innereien keinen Bogen macht wird dasmediterrane Rezept mit der preiswerten Geflügelleber lieben.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Geflügelleber	6 Bl	Salbei, gehackte
1 EL	Olivenöl	1 dl	Weisswein, trockener
1	Zwiebel, gehackte		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Leber abspülen, nicht erwünschte Teile wegschneiden, trocken tupfen und gut im Mehl wenden. Öl in der Bratpfanne erhitzen und Zwiebel andämpfen.
2. Hitze erhöhen und Geflügelleber unter Wenden anbraten, bis sie nicht mehr rot ist.
3. Salbeiblätter fein schneiden, beigeben und kurze Zeit mitbraten. Mit Weisswein ablöschen und 3 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.