

Hähnchenleber an Chicorrée

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Butterschmalz
- 4 St Chicorrée Stauden, groß
- 1 St Zwiebel (120 g) in Ringen
- 1 St Frühlingszwiebel, gewürfelt
- 2 St Staudensellerie, gewürfelt
- 500 g Hähnchenleber
- 2 TL Rinds Bouillon Instant
- 1 TL Thymian, gerebelt

Roter Balsamico Essig aus dem Zerstäuber
Reichlich schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung



Von den Chicorrée Stauden knapp den Strunk und die welken Blätter entfernen.

Die Stauden längs halbieren, von allen Seiten mit rotem Balsamico bestäuben, kräftig aus der Mühle pfeffern und salzen und ca. 10 Minuten marinieren lassen.

Im heißen Butterschmalz die Stauden zunächst auf einer Seite, gemeinsam mit der Zwiebel, der Frühlingszwiebel und dem Sellerie, in der geschlossenen Pfanne ca. 10 Minuten kräftig anbraten (Stufe 4 Elektro).

Ehe die Stauden umgedreht werden, das gesamte Gemüse erneut kräftig pfeffern und mit einem TL Rinds Bouillon Instant bestreuen, dann die Stauden einzeln umdrehen. Die Zwiebeln und den Sellerie leicht durchrühren.

Jetzt das Gemüse erneut mit einem weiteren TL Rindsbouillon bestreuen



Die in kleine Stücke zerteilte Hähnchenleber auf dem Gemüse verteilen, mit dem Thymian bestreuen, aus der Mühle pfeffern und in der geschlossenen Pfanne weitere

25 Minuten schmoren (Stufe 4 Elektro), bis die Leber durchgegart ist. Dazu zwischendurch die Leber mehrfach wenden.

Auf einem Toast angerichtet, oder mit einem frischen Stück Baguette, eine leichtes aber überaus pikantes Schmankerl – solo als Zwischengang oder mit grünem Salat.



Ein kühles, herbes Jever Pils oder ein trockener Kerner aus Rheinhessen schmecken dazu ganz hervorragend.