

Hähnchenleber im Estragon Schmand

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Hähnchenleber
2 EL Butterschmalz
250 g Zwiebeln, groß (2)
4 Knoblauchzehen
1 TL Thymianblättchen, frisch
½ TL Estragonblättchen, frisch
100 g Staudensellerie
150 g Suppengemüse
100 g Petersilienwurzel
200 g Champignons, frisch
1 EL Mehl
½ L Hühnerbrühe, fett
200 g Schmand
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Salz aus der Mühle

Zubereitung

Im 3 L Topf die fein gehackten Zwiebeln im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons in

einer extra Pfanne vorsichtig schmoren bis kein Wasser mehr vorhanden ist. Staudensellerie, Petersilienwurzel und Suppengemüse (alles klein gewürfelt) zu den Zwiebeln geben. Alles ca. 5 Minuten auf Stufe 5 Elektro schmoren. Dabei öfters umrühren.

Die nochmals halbierten Leberstücke und die Champignons zum Gemüse geben. Alles 10 Minuten auf Stufe 4 Elektro weiterschmoren. Kräftig und reichlich pfeffern, Estragon und Thymian untermischen, mit Mehl bestäuben, mehrfach umrühren und dann die Hühnerbrühe sorgfältig einrühren. Alles ca. 2 Minuten auf Stufe 6 kräftig aufkochen lassen. Den Schmand zugeben und gleichmäßig verrühren. Nochmals reichlich pfeffern und eine Spur Salz.

Überrascht im Geschmack zu italienischen Nudeln, Rigatoni oder Spaghetti, natürlich *al dente*, und trockenem Chianti.

