

Putenleber mit Kräutersauce

Zutaten

pro Person 150g-200g Putenleber
von Hartmanns Putenhof

- 1 Bund gemischte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum...)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200ml Sahne
- Weißwein oder Wermut
- 20g Butter
- 1 Tl. Speisestärke
- Mehl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Leber in Stücke schneiden und in einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Mehl wenden. Im erhitzten Öl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Butter in Pfanne geben, klein geschnittenen Knoblauch und Zwiebeln glasig dünsten. Mit Sahne und einem Schuss Weißwein oder Wermut ablöschen und mit der angerührten Speisestärke binden. Leber und gehackte Kräuter in die Soße geben und gar ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

Variante mit Senfsauce

Nach dem Anbraten der Leber, den Satz mit $\frac{1}{4}$ l Brühe und $\frac{1}{4}$ l Sahne ablöschen und mit 2 Esslöffeln Senf würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.