

Geflügelleber Canapee`s

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der leckere, warme Klassiker

Zutaten

- 200 g taufrische Geflügelleber
- (es eignet sich frische Hähnchen - Gänse - Entenleber)
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleiner, saurer Apfel
- 1 Tl Tomatenmark
- Etwas Butter zum Braten
- 1 kleines Toastbrot, rund ausgestochen
- Etwas frischer Majoran, gehackt
- Etwas frische Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Geflügelleber putzen, von der Galle und Sehnen befreien, recht fein hacken und mit gehackten Schalotten anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und frischem Majoran würzen.

Schritt3

Wenig Tomatenmark dazu geben und fein gewürfelte Apfelstückchen dazu geben; kräftig einige Minuten anschwitzen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die rund ausgestochenen Toastscheiben in brauner Butter goldgelb herausstraten und die Füllung üppig verteilen.

Schritt6

Mit frischer Petersilie bestreuen, warm servieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** einfach, klassisch, lecker, pikant, schnell, stehempfang, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelleber-canapees/>