



Geflügelleber im Parmaschinkenmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Preiswert, lecker, schnell für jeden Tag

Zutaten

- 450 - 500 g taufrische Hähnchen oder Putenleber
- 4 - 5 Scheiben Parmaschinken nach Größe, zugeschnitten
- 2 mittelgroße, saure Äpfel in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- ¼ l brauner Bratensaft
- 4 cl trockener Rotwein
- Etwas frischen Thymian und Majoran
- 1 kleines Bund Schnittlauch, geschnitten
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- Etwas Butter oder Butterschmalz zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Geflügelleber im Parmaschinkenmantel:

Schritt2

Die Geflügelleber putzen, von Sehne und ev. Gallesträngen befreien, gleichmäßig in die natürlichen Segmente schneiden.

Schritt3

Etwas frischen Thymian und Majoran darüber geben, leicht pfeffern und salzen.

Schritt4

Den Parmaschinken den Lebern anpassen, zuschneiden und umwickeln.

Schritt5

Nunmehr die Leberpäckchen in Butterschmalz kross von allen Seiten 2 - 3 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Heraus nehmen und etwas warm stellen, rosa halten.

Schritt7

In die gleiche Bratpfanne zunächst die Zwiebeln 1 - 2 min. kurz glasieren Mit dem Bratensaft, einigen Tropfen Balsamico und dem Rotwein ablöschen, etwas reduzieren. Für eine weitere Minute die Apfelwürfel dazu geben; zuletzt die gehackten Kräuter und etwas kalte Butter unterrühren...

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern reiche ich meine Geflügelleber im Parmaschinkenmantel

Schritt10

"auf einem Schnittlauch- Kartoffel Stampf" an und gebe die leckere Apfel-Zwiebelsoße darüber.

Tags: geflügelleber, kartoffeln, kräuter, parma schinken, schnittlauch

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