



Geflügelleberragout im Omelette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Ein Omelette mit Geflügelleberragout, geht das ? Sie werden staunen !

Zutaten

- 400g superfrische Hähnchenleber oder Putenleber
- 1/4 l braunen Bratensaft
- 1/8 l Rotwein
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Balsamico
- 1 - 2 Schalotten in Würfeln
- 100 g Champignons in Scheiben
- 1 saurer Apfel in Würfeln
- 8 - 10 ganze Eier
- Etwas Milch
- Etwas frische, gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Bratensaft mit Rotwein verkochen, reduzieren und leicht mit Speisestärke binden.

Schritt3

Die Champignons putzen und in Würfel schneiden, ebenso die Schalotten und den sauren Apfel.

Schritt4

Die Geflügelleber putzen, ev.von der Galle und den Sehnen befreien und in den natürlichen Segmenten zerlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben..

Schritt5

Recht heiß in Butterschmalz anbraten, leicht Farbe nehmen lassen, heraus nehmen, ausruhen lassen.

Schritt6

(Nicht zuviel auf einmal in die Pfanne geben)

Schritt7

Die Geflügelleber sollte einerseits leicht gebräunt sein, aber keinesfalls zu trocken und hart gebraten werden.

Schritt8

In der gleichen Pfanne, die gewürfelten Schalotten, die Champignons

Schritt9

und den Apfel geben, mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Majoran würzen. Etwas zusammen schmoren und mit einigen Tropfen Balsamico und dem Bratensaft ablöschen.

Schritt10

Einmal aufkochen, nach schmecken. Die "ausgeruhte " Geflügelleber dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt11

Die ganzen Eier mit 3 - 4 El Milch "verklappern" und von 2 - 3 Eiern pro Person ein Omelette herstellen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Auf einen ausreichend großen Teller stürzen. Oberhalb eine kleine Tasche einschneiden und das Geflügelleberragout üppig einfüllen; mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt14

Dazu reiche ich Butterkartoffeln und einen frischen Saisonsalat.

Tags: preiswert, schmackig, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelleberragout-im-omelette/>