

Fettuccine mit Hühnerleber in Rotweinsauce

by Andreas - Sonntag, Januar 21, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/fettuccine-mit-huehnerleber-in-rotweinsauce/>



Ein einfach herzustellendes Pastagericht. Natürlich kann man anstelle von Hühnerleber auch Kalbsleber nehmen, dann wird es natürlich edler, aber auch deutlich teurer.

300 gr. Hühnerleber

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 gr. gehackte Tomaten

20 gr. getrocknete Tomaten in Öl

1 EL Tomatenmark

150 ml Rotwein

5 EL Olivenöl

1 EL Balsamicoessig

½ TL getrockneter Thymian

2 EL gehackte Petersilie

Pfeffer

Salz

Fettuccine

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Die Hühnerleber in kleine Stücke schneiden. Alles im Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Nun die in kleine Stücke gehackten getrockneten und frischen Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben. Mit dem Rotwein und dem Balsamicoessig ablöschen. Mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Unterdessen die Fettuccine in Salzwasser kochen. Abschließend die Fettuccine mit der Hühnerleber in Rotwein und der fein gehackten Petersilie vermischen.

Weitere Empfehlungen:

Schweinegeschnetzeltes mit Curry

Geht blitzschnell und lässt sich, je nach Wahl der Currymischung, von sanft bis höllenscharf v...

Entenbrust mit Mango-Curry

Hier das Ergebnis einer Inspektionsreise durch meinen Kühlschrank. Die Entenbrust musste verbra...

Kalbsnieren in Sherrysauce

Es ist so eine Sache mit Innereien. Der eine mag sie, dem anderen wird schon beim Gedanken an Ni...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station