

# Hähnchenleber in Pilz-Zwiebel-Sauce

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchenleber

## Zutaten (3-4 Personen)

- » 400g Hähnchenleber
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 200g Champignons
- » 2EL Öl
- » 1 Pk. Fix für Puten-Geschnetzeltes
- » Mehl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Hähnchenleber in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Leber mit etwas Mehl bestäuben, in einer Pfanne in 2EL heißem Öl braten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse in restlichem Bratfett dünsten.

3. 250ml kaltes Wasser dazugießen, Knorr Fix für Puten-Geschnetzeltes einrühren, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 2min kochen lassen. Leber und Gemüse dazugeben und in der Sauce erwärmen.

Dazu schmeckt mit Kräutern verfeinertes Kartoffelpüree.

Nährwerte: 480kcal/E47g/F20g/KH27g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003

Rezept-Nr: 439

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke