



**rebenkind.de**

---

## **Geflügeleber in Orangen-Sahne-Sauce**

### **Zutaten** (für 4 Personen)

500 g Geflügeleber

1 kleine Zwiebel

1 unbehandelte Orange

1 Becher Sahne oder Crème Fraîche

100 mL Hühnerbrühe

1 Bund Petersilie

1 EL Butterschmalz

Salz und Pfeffer

als Beilage Penne, Tagliatelle oder einfach nur Baguette

### **Zubereitung:**

Die Leber klein schneiden und die Zwiebel würfeln. Die Orange schälen und filetieren. Etwas Abrieb von der Schale bereitstellen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin kurz scharf anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln in der gleichen Pfanne goldgelb braten. Mit Hühnerbrühe ablöschen (nach Wunsch auch mit etwas Cointreau/Grand Marnier), den Abrieb der Orangenschale und ausgetretenen Saft der Orangenfilets hinzufügen. Für 5 bis 10 Minuten einköcheln lassen. Anschließend die Leber wieder dazugeben und die Sahne unterrühren. Ca. 5 Minuten einkochen lassen, die Orangenfilets dazugeben, kurz ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Penne oder Tagliatelle in Salzwasser «al dente» kochen und zusammen mit der Geflügeleber servieren. Die Petersilie hacken und zum Anrichten darüber streuen.

Dazu empfehlen wir:

 **La Ferme du Mont - "Jugunda" Gigondas AOC, Rhone | Frankreich**

Das Team von **rebenkind** wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 bis 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach