

R e z e p t

BRIOCHE MIT GEHACKTER LEBER UND KIRSCHTOMATEN- MARMELADE





BRIOCHE MIT GEHACKTER LEBER UND KIRSCHTOMATEN-MARMELADE

Kontributor: **MATKONATION**

Zutaten

GEHACKTE LEBER

- 500 g frische, saubere Hühnerleber
- 4 Zwiebeln, grob gehackt
- 79 ml Öl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 hartgekochte Eier



PORTIONEN

6-8 Portionen



KATEGORIE

Tapas



AUSGABE

sisterMAG56

- SCHRITT 1** Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln goldbraun braten. Die Zwiebeln dann mit einem Sieblöffel aus dem Öl nehmen und beiseitestellen.
- SCHRITT 2** In der Gleichen Pfanne nun die Leber über niedriger Hitze für ungefähr 10 Minuten anbraten, bis sie braun wird und auseinanderfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- SCHRITT 3** Leber mit Hilfe des Sieblöffels zu den Zwiebeln geben und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Das Öl ebenfalls aufbewahren und kühlen.
- SCHRITT 4** Mit einem Mixer die Leber, Zwiebeln und Eier zu kleinen Stücken verarbeiten. Etwas Zwiebelöl hinzugeben, abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

KIRSCHTOMATEN-MARMELADE

Für ca. 1,5 Cups

500 g Kirschtomaten, gewaschen und
getrocknet
1 EL Zitronensaft
½ Stange Zimt (optional)
250 g Zucker

SCHRITT 1 Die Kirschtomaten, Zitronensaft und Zimtstange in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Den Herd runterschalten und für 30 Minuten köcheln lassen. Dann den Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze nochmals zum Kochen bringen. Die Hitze wieder auf 'niedrig' stellen und für 45-60 Minuten köcheln lassen.

SCHRITT 2 Um zu sehen, ob die Marmelade fertig ist, kann man einen kleinen Klecks Marmelade auf einem kalten Teller für 2-3 Minuten in den Gefrierer stellen. Wenn man dann mit dem Finger eine klare, bleibende Linie durch die Marmelade ziehen kann, ist sie fertig.

Die gehackte Leber auf getoastetem Brioche mit der Tomatenmarmelade servieren.