



CHEFKOCH.DE

Hühnerleber piri-piri

scharfe Hühnerleber

Hühnerleber säubern und in einer Pfanne rosa braten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebelwürfel im verbliebenen Öl anbraten. Tomatenstücke und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen lassen. Leber wieder dazugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen.

Serviert wird mit Weißbrot oder Reis.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Leber (Huhn oder Pute)
1 Zwiebel(n), gewürfelt
1 Dose/n Tomate(n) in Stücken
4 EL Chutney, fruchtig
2 EL Chilisauce, scharf
1 EL Sojasauce
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

Verfasser: Monika