

Gebratene Hühner-Leber mit Champignons und Couscous

Für zwei Personen

200 g Hühnerleber	100 g Instant Couscous	100 g braune Champignons
1 Zwiebel	150 g Butter	500 ml Geflügelfond
1 TL getr. Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Geflügelfond aufsetzen und den Couscous darin quellen lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Öl und die 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin braten, bis sie goldbraun ist, anschließend herausnehmen. Die Zwiebeln und den Thymian in der Pfanne anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, die Champignons hinzugeben und etwa zwei Minuten garen. Anschließend die Leber zurück in die Pfanne geben und erhitzen. Den Couscous mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter unterrühren. Die Hühnerleber auf dem Couscous und den Champignons anrichten und servieren.

Andrea Reichel am 02. Juli 2013