

Hühnerleberragout

Man nehme für 4-6 Portionen:

500 g Hähnchenleber	putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden
1 Möhre (ca. 100 g)	schälen und in kleine Würfel schneiden
80 g Knollensellerie (geschält)	in kleine Würfel schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen fein würfeln
40 g Butter	
4 EL Olivenöl	
1 oder 2 Lorbeerblätter	
150 ml Hühnerbrühe	erhitzen
100 ml trockenen Weißwein	
3-4 Thymianzweige	Blättchen von den Stielen zupfen
frisch geriebene Muskatnuss	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- 20 g Butter und 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und das gesamte Gemüse darin anbraten. Lorbeerblätter zugeben und alles bei kleiner Hitze gut 20 Minuten schmoren. Dabei nach und nach etwas Brühe und Wein zugeben und immer wieder verkochen lassen. Das Ragout darf nicht zu flüssig werden! Mit Thymian, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- Restliche Butter und restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Leber scharf anbraten, salzen und pfeffern und zum Gemüse geben. Alles zusammen noch so lange schmoren, bis die Leber ausreichend gegart ist.

Passt gut in Nudelnester. Eventuell noch mit frittierten Salbeiblättern garnieren. Und ein guter Wein darf nicht fehlen.