Lebercreme

Zutaten:

100 g Butter, 200 g Geflügelleber, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer Thymian, Majoran und Oregano.

Zubereitung:

Die in Würfel geschnittene Zwiebel mit der klein geschnittenen Knoblauchzehe in etwas Butter anschwitzen, aus der Pfanne nehmen. Die geputzte und in Stücke geschnittene Leber in der Pfanne bräunen, die Kräuter und die angeschwitzte Zwiebel dazu geben. Alles gut und kräftig abwürzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter mit dem Mixstab unter die Masse ziehen und gegebenenfalls nachwürzen.

Schmeckt sehr gut auf einem frischen Baguette !