

## Marinierte Hühnerleber mit Vogersalat



**Vorspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

2 bis 3 Stunden Wartezeit



### Zutaten für 4 Portionen

300 g Hühnerleber (geputzt und in kleine Stücke geteilt)  
100 ml Rotwein  
Lorbeerblatt  
Rosmarin  
Thymian  
1 □ 2 Knoblauchzehen  
100 g Butter  
Salz, Pfeffer  
150 g Vogersalat  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A  
Essig  
1 hart gekochtes Ei  
getoastetes Weißbrot

### Zubereitung

Die Hühnerleber mit Rotwein, grob gebrochenem Lorbeerblatt, fein gehackten Kräutern und Knoblauch 2 – 3 Stunden marinieren. Danach im Backrohr in einer feuerfesten Form in geklärter Butter bei 80 °C 6 – 8 Minuten ziehen lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber sollte noch leicht rosa sein und während der Ziehzeit im Backrohr öfters gewendet werden, damit sie nicht austrocknet. Vogersalat mit Kürbiskernöl, Essig und Salz marinieren und auf Teller anrichten. Die Leber und das klein geschnittene hart gekochte Ei über den Vogersalat geben, mit getoastetem Weißbrot servieren.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**