

Kaninchenleber mit Paprikastückchen



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Kaninchenleber
1/2 rote Zwiebel
75-100 g rote, grüne und gelbe Paprika
6 mittelgroße Champignons
1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
30 ml Sherry, alternativ Portwein

1. Die Kaninchenleber in Streifen schneiden, dabei alle Sehnen und Häute entfernen. Salzen und mehlieren.

2. Die Zwiebel in Halbringe schneiden, die Paprika putzen und in kleine Stückchen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Champignons und Paprika bei milder Hitze braten. Zwiebeln und Paprika sollen weich geschmort sein.

4. Die geputzte Leber zugeben und etwa 3-4 min braten. Mit dem Sherry ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. In heißen Tapas-Schälchen anrichten.

Hinweise:

Innereien sind nicht jedermanns Sache. Bei Gästen vorher fragen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Kaninchen, Innereien, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023