



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

Jüdische Hühnerleber im Topf

Zutaten für 6 Personen als Vorspeise:

500 g rohe Hühnerleber
(möglich ist auch auch Enten- oder Gänseleber natur)
2-3 hart gekochte Eier
1 große Zwiebel
Salz, Pfeffer, Knoblauch nach Belieben
1-2 EL Geflügelschmalz oder Butter

Leber in Geflügelschmalz oder Butter zart anbraten und auf kleiner Flamme weiter garen, bis sie schon elastisch, aber noch nicht hart ist.

Leber, Eier und Zwiebel fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch in die Masse einarbeiten.

Alles mit einer Gabel gut vermischen. Es kann auch ein Mixer verwendet werden, die Konsistenz der Leber darf jedoch nicht glatt werden, sondern muss grob und körnig sein.

Lebermasse am

Schluss in mehrere kleine Töpfchen oder einen großen Topf umstechen und kalt stellen.

Jewish Potted Chicken Livers

Serves 6 as an appetizer

Ingredients:

17.5oz /500g raw chicken livers
(duck or goose livers maybe used)
2-3 hard cooked eggs
1 large onion
salt
pepper
garlic, to taste
1-2 Tbs chicken schmalz or butter

Gently sauté the livers in schmalz or butter until done – elastic but not hard.

Finely chop the liver, eggs and onion. Add salt, pepper and garlic to taste.
Using a fork mix well without making the mixture too fine.
There should be some larger pieces to be found.

Pour the mass into small ramekins or in one larger bowl.
Chill.