

Crostini

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hühnerleber, 500 gr mageres Rinderhack, 1 große Petersilie, 4 Knoblauchzehen, 2 Sardellenfilet, 1 Esslöffel Kapern, 1 kleines Glas Olivenöl, 1 kleines Glas trockenen Weißwein, 1 kleines Glas Hühnerfond/alternativ zum Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 getrocknete Pfefferschote, Ciabatta oder frz. Weißbrot.

Die Vorbereitungen:

Hühnerleber waschen, säubern und kurz rosa kochen. Nach dem Erkalten durch den Fleischwolf drehen. Sardellen wässern - fein wiegen. Kapern abtropfen lassen - fein wiegen. Brotscheiben vorzugsweise im Backofengrill toasten.

Die Zubereitung:

Die feingewiegte Petersilie und zerdrückten Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten. Das Rinderhack hinzufügen, anbraten. Gemahlene Hühnerleber beifügen und mit dem Weißwein oder dem Hühnerfond ablöschen. Cirka 1 1/2 bis 2 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen. Die Masse muss breiig sein. Die feingewiegten Sardellen und Kapern hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, getrockneten Pfefferschoten würzen. Die Masse auf die getoasteten Weißbrotscheiben verteilen. Noch warm servieren.