

Hühnerleber süß-sauer mit Rote Bete-Salat und Erdnüssen

Gesamtzeit **40 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.084,6 kJ / 735,3 kcal

Fett: **28,1 g** Eiweiß: **41,4 g**
Kohlenhydrate: **74,1 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Zum Marinieren der Hühnerleber

500 g Hühnerleber
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 EL Reisessig
2 EL brauner Zucker
1 EL Tomatenmark
1 EL Maisstärke
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 cm Ingwer, gerieben

Für den Rote-Bete-Salat

2,5 Rote-Bete-Knollen,
gekocht
0,5 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
80 g geröstete Erdnüsse

Zum Braten der Hühnerleber

2 EL Öl zum Braten
8 Scheiben Weißbrot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Hühnerleber - **2 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **2 EL** Reisessig - **2 EL** brauner
Zucker - **1 EL** Tomatenmark - **1 EL** Maisstärke - **1**
Knoblauchzehe, gehackt - **1 cm** Ingwer, gerieben
Die Marinade mit Kikkoman Sojasauce, Reisessig,
braunem Zucker, Tomatenmark, Maisstärke,
Knoblauch und Ingwer zubereiten. Die Hühnerleber
in mundgerechte Stücke schneiden, in die
Marinade geben und etwa 15-20 Minuten
marinieren lassen.

Schritt 2

2,5 Rote-Bete-Knollen, gekocht - **0,5** Zwiebel - **2**
EL Olivenöl - **1 EL** Zitronensaft - **2 EL** Kikkoman
natürlich gebrauchte Sojasauce - **80 g** geröstete
Erdnüsse
Die ½ Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Olivenöl, Zitronensaft und Kikkoman Sojasauce
vermischen. Die Rote Bete in dünne Scheiben
schneiden und schließlich alles mit den Erdnüssen
vermischen.

Schritt 3

Marinierte Hühnerleber - **2 EL** Öl - **8 Scheiben**
Weißbrot
Die marinierte Leber in einer Pfanne 5-6 Minuten
mit Öl anbraten. Das Weißbrot mit Öl benetzen und
ca. 7 Minuten bei 180 Grad im Ofen goldbraun
rösten. Die gebratene Hühnerleber mit dem
gerösteten Weißbrot und dem Rote-Bete-Salat
servieren.