



# HÜHNERLEBERMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>180 g</b>	Hühnerleber
<b>40 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>30 g</b>	Äpfel, gewürfelt
<b>50 g</b>	Butter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 TL</b>	Majoran, getrocknet
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>100 ml</b>	Portwein, rot
<b>150 ml</b>	Klare Hühnersuppe
<b>125 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Hühnerleber zuputzen und mit Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel in Butter ansautieren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
2. Majoran und Lorbeerblatt dazugeben, mit Portwein ablöschen und etwas einreduzieren.
3. Mit Hühnersuppe aufgießen und ca. 40 Minuten bis zur Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen.
4. Lorbeerblatt entfernen und das Ganze in einem Mixbecher fein pürieren. Durch ein Haarsieb passieren und auskühlen lassen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und unter die Lebermasse mischen. Zum Schluss das geschlagene Schlagobers unterheben.
6. Mousse in eine Form füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Nockerl ausstechen und mit Preiselbeermarmelade und getoasteten Weißbrotscheiben anrichten.