

# Geröstete Brotschnitten mit Geflügellebercreme

## Rezept

---

Die Geflügelleber waschen, trockentupfen und die Häutchen entfernen. Die Leber klein schneiden.

Die Schalotte im heißen Olivenöl glasig dünsten. Leber zugeben und unter Wenden anbraten. Mit dem Wein ablöschen, den Thymian dazugeben und so lange schmoren, bis der Wein fast verdampft ist. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und pürieren. Geflügellebercreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben auf dem Holzkohlen-grill oder im Backofen von beiden Seiten goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen, dann mit der Lebercreme bestreichen und sofort servieren.

## Zutaten

---

200 g Geflügelleber  
1 Schalotte, fein gehackt  
2 EL Olivenöl  
100 ml Vin santo (süßer Weißwein)  
1 EL fein gehackter Thymian  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
12 kleine Scheiben toskanisches Weißbrot (Ciabatta)