

Pouletleber süss-sauer mit Randen-Salat und Erdnüssen

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

Nährwertangaben (pro Portion):
3084.6 kJ / 735.3 kcal

Fett: **28.1 g** Eiweiss: **41.4 g**
Kohlenhydrate: **74.1 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Zum Marinieren der Pouletleber

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

Für den Randen-Salat

2.5 Randen-Knollen, gekocht
0.5 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
80 g geröstete Erdnüsse

Zum Braten der Pouletleber

2 EL Öl zum Braten
8 Scheiben Weissbrot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

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

Schritt 2

2.5 Randen-Knollen, gekocht - **0.5** Zwiebel - **2 EL**
Olivenöl - **1 EL** Zitronensaft - **2 EL** Kikkoman
natürlich gebrauchte Sojasauce - **80 g** geröstete
Erdnüsse
Die $\frac{1}{2}$ Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Olivenöl, Zitronensaft und Kikkoman Sojasauce
vermischen. Die Randen in dünne Scheiben
schneiden und schliesslich alles mit den Erdnüssen
vermischen.

Schritt 3

Marinierte Pouletleber - **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 °C im Ofen goldbraun
rösten. Die gebratene Pouletleber mit dem
gerösteten Weissbrot und dem Randen-Salat
servieren.