

# Gehackte Hühner-Leber und Ei mit Zwiebeln und Kartoffel

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

200 g Hühnerleber	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Brötchen vom Vortag	2 Eier	200 g Butter
1 TL Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

**Für die Eier und Zwiebeln:**

3 Eier (M)	1 weiße Zwiebel	2 Jungzwiebeln
------------	-----------------	----------------

**Für die Kartoffel:**

1 große mehligk. Kartoffel

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier	1-2 EL mittelsch. Senf	50 ml Weißweinessig
150 ml Sonnenblumenöl		

**Für die Garnitur:**

1 Bund Radieschen	6 Cherrytomaten	1 Frühlingszwiebel
1 süßes Brötchen		

**Für die Leber:**

Die Hühnerleber von beiden Seiten in Butter in einer Pfanne braten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Kleinhacken. Brötchen kleinschneiden und mit der Leber vermischen. Rote Zwiebel abziehen, in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mitrösten.

**Für die Eier und Zwiebeln:**

Eier in einem Topf mit Wasser hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und zerdrücken. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden.

**Für die Kartoffel:**

Kartoffel waschen und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Abgießen und in Scheiben schneiden. Kartoffel zerstampfen.

**Für die Mayonnaise:**

Eier, Senf, Essig und Sonnenblumenöl in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab langsam zu einer Mayonnaise verrühren. Kartoffeln, Eier und weiße Zwiebeln mit der Mayonnaise vermengen. Jungzwiebel dazureichen.

**Für die Garnitur:**

Radieschen und Tomaten waschen, trockentupfen und feinschneiden.  
Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Süßes Brötchen aufschneiden.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ronny Scheer am 14. Mai 2019