

Deutsche Küche – Kartoffeln & Leber



Zutaten:

für 2 Personen

- 400 g Rinderleber (am Besten vom Jungtier)
- 4 Stück Schalotten, geschält
- 1 Apfel
- 100 ml Jus – Soße
(optional 1 Glas Bratensauce aus dem Supermarkt)
- 100 ml Rotwein
- 2 Stiele Majoran
- 2 Schuss Apfelessig
- etwas Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer

Dazu passt:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelstampf

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Leber bereit stellen.

Die Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Streifen dabei nicht zu dünn!

Die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Leber in die Pfanne geben und kurz anbraten lassen. Nun mit einem Köchlöffel die Leber wenden und die Zwiebelringe und Apfelstücke hinzugeben. Wieder alles kurz anbraten lassen.

Die Leber mit dem Rotwein ablöschen und kurz den Wein einreduzieren lassen. Die Soße hinzugeben. Majoran hinein, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Schuss Essig dazu. Alles in der Soße bei reduzierter Hitze durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffelbeilage auf den Teller geben. Die Leber dazu geben. Zwiebeln und Apfelstücke drüber geben und nach Belieben noch etwas frisch gehackte Petersilie streuen.