



75

WILDLEBER VOM REH, FRISCHLING ODER HIRSCHKALB



Vorbereitung 5 Minuten, Kochzeit 10 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

600g Wildleber, 2 kleine Zwiebeln, 2 kleine Äpfel 2 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer, Mehl, Balsamico, brauner Zucker



Zubereitung:

1. Wild-Leber in ca. 1 cm dicke Scheiben oder Stücke schneiden. Äpfel und Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Butterschmalz in eine Pfanne geben und zerlaufen lassen. Äpfel und Zwiebeln in die Pfanne geben und weich dünsten. Anschließend herausnehmen und warm stellen. (Man kann je nach Geschmack zu den Äpfeln und Zwiebeln guten Balsamico Essig mit Rohrzucker geben und reduzieren).
3. Leber in etwas Mehl wenden und in der selben Pfanne von beiden Seiten je 2 Minuten braten und erst kurz vor Ende der Garzeit salzen und pfeffern.
4. Mit den Äpfeln und den Zwiebeln anrichten. Dazu passen Kartoffeln oder Püree.