Nah&Frisch



Professional

Tiroler Leber

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Hausmannskost | Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Wenn nötig, die Leber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwei Pfannen bereitstellen. Die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. In der anderen Pfanne das Öl erhitzen und den Speck darin glasig anbraten. Die Leber wenige Minuten mitanbraten. Dann rasch herausnehmen und auf die Zwiebeln legen, die nun vom Feuer kommen.

Den Bratensatz mit Wein und wenig Suppe ablöschen, dann aufkochen und etwas einreduzieren. Die Leber samt Speck und Zwiebeln wieder zugeben und alles mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Äpfel in feine Ringe schneiden. In der leeren Pfanne nun die Apfelringe anbraten und die Leber damit garnieren. Sofort anrichten und servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Zutaten

- 500 g Schweins- oder Kalbsleber
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 8 Scheiben Bauchspeck
- 125 ml Weißwein
- 100 ml Suppe
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 1 Prise Pfeffer