

GEBRATENE LEBER BERLINER ART

3 Portionen

von Manuela und Bianca

ZUTATEN

3 Scheiben Rinderleber à 180 g

80 g Butter

2 Äpfel

2 Zwiebeln

Salz

2 EL Weizenmehl

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel waschen, schälen, in Ringe schneiden und das Kerngehäuse ausstechen.
2. In einer Pfanne 30 g Butter erhitzen, die Apfelringe goldgelb anbraten und danach im Backofen bei 50 Grad Ober-Unter-Hitze warm halten.
3. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls in (feine) Ringe schneiden.
4. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen, die Zwiebelringe goldbraun braten, mit Salz würzen und auch warm stellen.
5. Die **Rinderleber** kalt abbrausen und trocken tupfen.
6. Anschließend die restlichen 30 g Butter erhitzen und in der Zwischenzeit die **Leber** in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
7. Die **Rinderleber** kurz und kräftig anbraten und im Anschluss mit Pfeffer und Salz würzen.

Serviert wird die **Leber** „Berliner Art“ mit den Apfel- und Zwiebelringen und einem Kartoffelbrei.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

