

Dr. Feils Lieblingsrezept für Leber

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 500 g Leber (je nach Stückgröße)
- 150 g dünne Bacon-Scheiben
- 3 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Butterschmalz zum Anbraten
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika – je nach Geschmack Kardamom, Piment,
- 1 TL Kartoffelmehl
- Wasser

Zubereitung:

1. Zwiebel kleinschneiden – in einem Schüsselchen ruhen lassen
2. Knoblauchzehen kleinschneiden oder durch eine Knoblauchpresse geben – auf einem Teller ruhen lassen
3. Bacon kleinschneiden und auf ein Tellerchen geben
4. 1 TL Kartoffelmehl in 50 ml Wasser in einer Tasse glattrühren
5. Leber mit einem Küchentuch abtupfen
6. Faszielhäutchen der Leber mit einem scharfen Messer beseitigen
7. Leber in ca. 4 cm große Leberstücke schneiden
8. 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die kleinen Leberstücke beidseitig ca. 3 Minuten bei kleiner Hitze anbraten.
9. Leber aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. In eine Pfanne passen ungefähr 250 g Leber, so dass Sie diesen Vorgang für ihre 500 g Leber zweimal durchführen müssen.
10. Zwiebel in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz goldgelb dünsten, danach auf einen Teller geben
11. Bacon in der Pfanne anbraten, danach angebratene Zwiebel, angebratene Leber, gehackte oder gepresste Knoblauchzehen und 200 ml Wasser dazugeben, ebenso die 50 ml Wasser mit der Kartoffelstärke
12. Anschließend mit Pfeffer, Salz, Paprika und je nach Geschmack mit etwas Ingwer, Kardamom, Piment und / oder 50 ml Rotwein abwürzen.
13. Kurz aufkochen lassen – fertig.

Die Leber können Sie mit Salat- oder Gemüseteller und / oder eine kleine Kartoffel servieren.