



Gebratene Leber vom Junglamm

Zutaten für 2 Personen:

300 g Leber vom Junglamm

1 Zweiglein Salbeiblätter

50 g Butter

Salz, Pfeffer

1/16 Liter klare Suppe (Wasser)

Zubereitung:

1. Die dünne Deckhaut der Leber vorsichtig entfernen und in ca. ½ cm dünne Scheiben schneiden.
2. Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Leberschnitten mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
3. Leber in die nicht allzu heiße Pfanne einlegen und auf beiden Seiten vorsichtig nicht ganz durchbraten.
4. Die Leberschnitzel aus der Pfanne heben und warm stellen.
5. Im Bratenrückstand die restliche Butter zerrinnen lassen und die frisch gehackten Salbeiblätter dazugeben.
6. Alles mit etwas Wasser oder klare Suppe ablösen, etwas einkochen lassen und die gebratenen Leberscheiben mit dem ausgetretenen Saft dazugeben. Kurz durchziehen lassen, bis die Leber gar ist.

UNSER TIPP: WENN DIE LEBER SCHONEND GEBRATEN WIRD, SCHMECKT SIE NICHT BITTER UND BLEIBT WEICH UND ZART.

BEILAGENEMPFEHLUNG: KARTOFFELPÜREE UND BROCCOLIGEMÜSE



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de