



ZIEGENLEBER MIT ÄPFELN UND ZWIEBELN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Ziegenleber
2 Streuobstäpfel
1 Zwiebel
2 EL Butter
Salz und Pfeffer
Preiselbeeren, eingemacht
Frische Gartenkräuter

Äpfel in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Beides mit einem Esslöffel Butter glasig andünsten.

Derweil die Leber putzen, ggf. Sehnen und Haut entfernen. In grobe Stücke schneiden und mit dem Rest der Butter in die Pfanne geben. Saftig anbraten und erst danach mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Teller mit Preiselbeeren und Gartenkräutern ausgarnieren und sofort servieren.

Dazu passt Rübenstampf, Bratkartoffeln, Rösti oder ein kräftiges Sauerteigbrot.

Feinschmecker-Tipp:

Die leicht gebräunte Leber in der Pfanne mit Mehl bestäuben und dann mit etwas Apfelwein und Knochenbrühe ablöschen. Thymian hinzugeben und mit einem Schuss Creme Fraiche oder Sahne abschmecken.