

Rezept des Monats Mai

Straußenleber mit Zwiebeln und Äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

0,6 kg Straußenleber
750 gr. Zwiebeln
4 Äpfel
Gewürze:
Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung:

Die Leber waschen und mit Küchenkrepp trocknen und in 2-3 cm dicke Streifen schneiden.

Zwiebeln und Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Leberstreifen in Mehl wenden, so dass diese rundherum leicht bedeckt sind.

Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Leberstreifen ca. 3-4 Minuten rundherum anbraten. Bitte achten Sie darauf, dass die Leber innen noch leicht rosa bleibt, sonst wird sie schnell zu trocken. Die Leber bitte erst nach dem Anbraten salzen und pfeffern (!) Danach aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen und warmhalten.

In derselben Pfanne erneut Fett erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Danach auch die Apfelscheiben leicht in der Pfanne anbräunen.

Dazu essen wir am liebsten Kartoffelpüree und Endiviensalat – wie bei Oma 😊.