

Saure Leber



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Essig	2 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	250 ml
Weizenmehl (griffig)	2 Esslöffel
Leber	400 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Schweineschmalz	2 Esslöffel

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein schneiden, in etwas Schweineschmalz hellbraun anrösten, die Leber (Hühnerleber, Schweineleber oder Rindsleber) in Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten mitrösten, mit Mehl stauben, kurz weiterrösten, mit Essig und Wasser löschen, pfeffern, einen Suppenwürfel dazugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Am Besten passen Petersilienkartoffeln dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1057-Saure-Leber.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at