Geröstete Schweineleber

So simpel und zugleich so lecker war ein Rezept für Geröstete Schweineleber nur selten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

500 g	Schweineleber
1 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 Stk.	Zwiebel
1 Schuss	Suppe (nach Bedarf)

Zubereitung

1. Für die **Geröstete Schweineleber** zuerst die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen, fein hacken und in der flüssigen Butter glasig dünsten.

2. Leber in mundgerechte Stücke schneiden und rundherum in Mehl wälzen. Zu der Zwiebel geben und anbraten. Bei Bedarf mit etwas Suppe ablöschen, dann weitere 5 Minuten rösten, herausnehmen und servieren.

Tipp

Die Geröstete Schweineleber erst am Tisch und nicht während des Bratens salzen, sonst wird sie hart.