Lammleber gebraten

Wer gerne Innereien isst, sollte mal eine Lammleber gebraten probieren. Ein Rezept, das leider in Vergessenheit geraten ist, aber deshalb nicht weniger lecker schmeckt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

800 g	Lammleber
4 EL	Butter (zum Anbraten)
4 EL	Balsamicoessig
100 ml	Wasser
4 EL	Butter (zum Binden der Sauce)
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Bevor die Lammleber gebraten wird, zuerst die eventuell noch vorhandene Haut abziehen und die Leber selbst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer (aber nicht mit Salz!) würzen.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Leber darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensatz mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Wasser auffüllen.

3. Die Sauce aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sie einreduziert ist. Dann die kalte Butter in Flöckchen unterrühren, salzen und pfeffern. Zusammen mit der Leber anrichten und servieren.

Tipp

Wenn die Lammleber gebraten serviert wird, sind als Beilagen Kartoffelpüree, Apfelspalten,

Zwiebelringe und grüner Salat zu empfehlen.