

Rinderleber mit Äpfeln

Ein klassisches Rezept aus der bürgerlichen Küche: Die Rinderleber mit Äpfeln hat ihre feste Fangemeinde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,2 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

400 g	Rindsleber
500 ml	Milch
50 g	Butter
3 Stk.	Äpfel
1 Prise	Salz
200 g	Mehl

Zubereitung

1. Für die Rinderleber mit Äpfeln die Leber zunächst in dünne Scheiben schneiden und in Milch einlegen. Mehrere Stunden einweichen lassen. Kurz vor der weiteren Verarbeitung die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Äpfel darin auf kleiner Flamme weich garen lassen. Mit etwas Salz würzen. Wenn die Äpfel leicht gebräunt sind, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
3. Die Leber rundherum in Mehl wenden. Restliche Butter im Topf zerlassen und die Leber darin anbraten, salzen. Äpfel dazugeben und erwärmen. Temperatur ausschalten und alles zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann gleich servieren.

Tipp

Zur Rinderleber mit Äpfeln schmecken glasierte Zwiebelringe und Kartoffelpüree.