Gänseleber mit Zwiebeln

Die Gänseleber mit Zwiebeln ist ein delikates Gericht. Mit diesem Rezept gelingt die köstliche Speise im Handumdrechen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Gänseleber
	Pfeffer
2 EL	Mehl
3 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 EL	Butter
2 EL	Butter
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Gänseleber mit Zwiebeln** die Leber putzen, Sehnen und Fett entfernen. Mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Danach in Mehl wenden.

2. Die Zwiebeln schälen und in Ringe zerschneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln goldgelb dünsten.

3. In einer weiteren Pfanne Butter schmelzen und die Gänseleber bei mittlerer Temperatur auf jeder Seite zirka 4 Minuten braten.

4. Abschließend salzen, auf Teller zusammen mit den Zwiebeln anrichten.

Tipp

Einige Apfel Scheiben zusammen mit den Zwiebeln andünsten. Zur Gänseleber mit Zwiebeln Kartoffelpüree servieren, oder ein frisches Baguette dazu reichen.