# Gebratene Gänseleber

Die gebratene Gänseleber ist eine hervorragende Vorspeise. Dieses Rezept ist in wenigen Minuten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Gänseleber |
| | Mehl |
| | Salz und Pfeffer |
| | Butter |
| | Öl |

## Zubereitung

1. Für die **gebratene Gänseleber** die Leber waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

2. Etwas Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gäseleber bei starker Hitze unterwenden zirka 2-3 braten. Mit Salz würzen und servieren.

## Tipp

Zur gebratenen Gänseleber Preiselbeeren Marmelade und frisches Baguette reichen.