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.