Gebratene Hühnerleber mit Apfel und Zwiebel

Aus wenigen Zutaten ein leckeres Gericht zaubern - das bietet das Rezept für gebratene Hühnerleber mit Apfel und Zwiebel. Auch toll für Kochanfänger!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Hühnerleber
1 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Apfel
1 TL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Rotwein (oder Wasser)
Nach Belieben	Salbei (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die gebratene Hühnerleber mit Apfel und Zwiebel zuerst den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Hühnerleber gründlich waschen und trocken tupfen. Salbei waschen und trocken tupfen.

2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun andünsten. Etwas von dem Bratensaft abschöpfen. Leber und Apfel dazugeben und unter mehrmaligem Wenden anbraten, bis die Leber leicht braun wird, dann aus der Pfanne nehmen.

3. Mehl in den Bratensatz rühren, mit Bratensaft ablöschen und mit Wasser (oder Rotwein) auffüllen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Leber wieder in die Pfanne geben und kurz mit aufkochen. Dann herausnehmen, mit Salbei garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die gebratene Hühnerleber mit Apfel und Zwiebel schmeckt wunderbar mit Spätzle und grünem Gemüse oder Salat als Beilage.