

Dienstag

## Saure Leberle, Kartoffelpüree

**4 Portionen Kartoffelpüree**

zubereiten Rezept siehe Archiv über die Suchleiste

**800g Leber (Kalb, Rind oder  
Schwein, je nach Geschmack)**

**1 Zwiebel**

**1 EL Butterschmalz**

**4 EL Aceto Balsamico**

**500ml Wasser**

**2 Würfel Bratensaft**

**2 TL Speisestärke**

**wenig Wasser**

**Salz**

**Pfeffer**

in feine Streifen schneiden

grob würfeln. In einer Pfanne

erhitzen und darin die Leber scharf anbraten und

wieder herausnehmen. Die Zwiebelstücke hinein

geben und ebenfalls scharf anbraten, mit

den Bratsatz ablösen und kurz köcheln lassen, bis

eine sirupartige Konsistenz entstanden ist. Mit

ablöschen und

hineingeben und auflösen. Das Ganze köcheln lassen,

bis nur noch 2/3 der Flüssigkeit vorhanden sind.

mit

zu einer glatten Liaison verrühren und die Sauce

damit binden. Mit

und

abschmecken. Die Leberstreifen in die Sauce legen

und nur noch kurz warm werden lassen. Die Leberle

zusammen mit dem Kartoffelpüree servieren.