

Gebratene Leber mit Zwiebel und Kräuter

Zutaten:

600 g Schweineleber oder Rinderleber in feine Scheiben geschnitten, 2 EL ausgelassene Butter, 1-2 Zwiebeln in dünne Scheibchen geschnitten, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL frische Butter, 2 EL gehackte Petersilie und gemischte Kräuter (Rosmarin, Basilikum, Thymian, Salbei) 1TL Marsala

Zubereitung:

1. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und darin die Zwiebeln 3-4 Minuten dünsten. 2. Eine breite Pfanne gut erhitzen und darin die Leber mit 1 EL Butterschmalz rasch anbraten (evtl. in 2 Etappen). Leber nicht ganz durchbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen. (bei 50°C im Backofen). 3. Bratsatz mit Marsala ablöschen, Zwiebeln zufügen. Kurz einkochen und vom Feuer nehmen. Dann Kräuter zugeben und die Butter in kleinen Flöckchen darunterschlagen. Nochmals erwärmen. Abschmecken und über die Leber geben. Sofort servieren. Dazu passt frisches Kartoffelpüree, feine Nudeln oder Reis.