

# Geröstete Rinder-Leber mit Apfel-Stücken, Bratkartoffeln

## Für 2 Personen

250 Rinderleber	150 g durchwachsener Speck	300 g feste Kartoffeln
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Apfel, Cox Orange
1 Zitrone	0,25 Bund glatte Petersilie	1 EL gekörnte Brühe
1 EL Majoran	200 ml Rinderfond	1 EL Sojasauce
Mehl	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln goldbraun anrösten. Die Leber mit Mehl bestäuben, in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Die Leber aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Gemüsfond, den Majoran und die Sojasauce zu dem Sud geben und köcheln lassen. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit in die Pfanne geben und das Ganze einkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln anbraten. Den Speck würfeln und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber wieder zu der Sauce geben. Die Petersilie zupfen. Die Leber mit der Sauce und den Apfelstücken auf Tellern anrichten. Die Bratkartoffeln ebenfalls auf den Teller geben, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Sigrid Krenn am 14. April 2011