

# Rinder-Leber mit Zwiebel-Apfel-Gemüse, Stampf-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Rinderleber, à 120 g	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel	1 Apfel (Boskoop)	Mehl
120 g Butter	Butterschmalz	200 ml Milch
Zucker	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend die Rinderlebern waschen und trocken tupfen. Danach die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke hacken und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend mit etwas Zucker karamellisieren. Den Apfel schälen, halbieren vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und zu der Zwiebel in die Pfanne geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze braten lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln klein schneiden, durch die Kartoffelpresse drücken und zusammen mit warmer Milch und 100 Gramm Butter sämig verrühren. Im Anschluss mit Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Rinderleber bemehlen. Im nächsten Schritt das Fleisch je nach Dicke der Stücke von beiden Seiten etwa vier bis fünf in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anschwitzen, bis die Croûtons knusprig angebraten sind. Die Rinderlebern mit dem Zwiebel-Apfel-Gemüse und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Elke Schäfer am 30. Januar 2012