

Rinder-Leber 'Berliner Art'

Für zwei Personen

4 Rinderleber	8 mehligk. Kartoffeln	3 Zwiebeln
4 Äpfel	40 g Butter	Milch, Öl, Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter anbraten. Die Rinderleber waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Die Leber in etwas Mehl wälzen und in zehn Gramm Butter und etwas Öl anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch und der restlichen Butter stampfen. Das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Rinderleber mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die Zwiebeln und die Äpfel dazugeben und servieren.

Maria Conze am 01. Juli 2012