

# Hühner-Leber mit Kartoffel-Sterz und Apfel-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für die Hühnerleber:**

200 g Hühnerleber	3 EL Butter	4 cl trockener Sherry
150 ml Rinderfond	3 EL doppelgriffiges Mehl	1 Salbeiblatt
1 Prise getr. Majoran	2 EL Olivenöl	1 Prise Chilisalز

**Für den Kartoffelsterz:**

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	Grammelschmalz
Salz, Pfeffer		

**Für die Äpfel:**

1 großer, süßer Apfel	1 EL Butter	2 Zimtstangen
1 Vanilleschote		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und anschließend kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen, in eineinhalb Zentimeter große Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben darin auf einer Seite anbraten, bis an der Oberfläche Flüssigkeit austritt. Anschließend die Leber wenden, braten und nochmal warten, bis an der Oberfläche Flüssigkeit austritt. Die Leber aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen und den Rinderfond, die Butter, das Salbeiblatt, Chilisalز und Majoran hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die gebratene Leber in die Sauce legen und darin ziehen lassen. Die gekochten Kartoffeln kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebeln im Grammelschmalz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Äpfel mit den Zimtstangen und der Vanilleschote hinzugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Leber mit der Sauce, dem Kartoffelsterz und den Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Koca am 28. Januar 2015