

Rinder-Leber mit Zwiebel-Balsamico-Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Rinderleber:

300 g Rinderleber (4 Scheiben)	2 rote Zwiebeln	50 g Mehl
50 g Zucker	3 EL Portwein	3 EL trockener Rotwein
4 EL Balsamico	20 g Butter	4 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	30 g Pancetta	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Majoran	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 TL ganzer Kümmel	4 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl

Für die Rinderleber:

Die Leber einige Stunden in Milch einlegen. Die Leber aus der Milch nehmen, schnetzeln und in feine Streifen geschnitten im Mehl wenden. Die Schnitzel von allen Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die gewürfelte Zwiebel mit Thymian und Rosmarin dünsten.

Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen. Portwein und Rotwein angießen und leicht einkochen lassen.

Die Leberstreifen dazugeben, bei mittlerer Hitze fertig garen. Butter hinzufügen, den Thymian und Rosmarin entfernen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale kurz ankochen, schälen, in entsprechende Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Pancetta grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pancetta unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackte Petersilie hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Hoyer am 11. März 2019