

# Saure Rind-Leber mit Kartoffel-Würfeln und Krautsalat

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

300 g Rinderleber	1 Zwiebel	2 EL Mehl
1 Prise Zucker	125 ml trockener Weißwein	200 g Gemüsefond
50 g Sahne	2 EL Balsamico	1 TL Sojasauce
1 EL Tomatenmark	2 EL Butter	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelwürfel:

250 g Drillinge	4 EL Butterschmalz	Salz
-----------------	--------------------	------

### Für den Krautsalat:

$\frac{1}{2}$ Filderspitzkraut	2 EL Speckwürfel	1 EL Weinessig
1 Prise ganzer Kümmel	2 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Leber:

Die Leber waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mehlieren. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl kurz scharf anbraten. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Aus der Pfanne herausnehmen, salzen und pfeffern und zur Seite stellen. In der Pfanne die kleingeschnittenen Zwiebeln anrösten und mit noch etwas Mehl bestäuben.

Wenn alles gut gebräunt ist, mit Wein, Sahne, Essig, Sojasauce und dann mit Gemüsefond ablöschen.

Tomatenmark unterrühren, Majoran und Thymian waschen, trockentupfen und Lorbeerblätter, Nelken und Muskatnuss begeben. Alles etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die kleingeschnittene Leber noch unterheben und kurz erwärmen.

### Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und roh in Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel langsam in Butterschmalz von allen Seiten braten. Zum Schluss salzen.

### Für den Krautsalat:

Den Spitzkohl auf einem V-Hobel hobeln, in eine große Schüssel geben und kräftig salzen und pfeffern.

Speck kleinschneiden und in Butter rösten, dann Öl zugeben und über das Kraut gießen.

Mit den Händen etwa 5 Minuten gut durchkneten.

Zum Schluss Essig und Kümmel untermischen und Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uke Dengler am 05. August 2019