

# LEBER MIT ZWIEBELN UND APFEL



- 800 g Leber Rinderleber oder Kalbsleber
- 2 Apfel
- 500 g Zwiebeln
- 200 g Butter
- Salz
- Mehl

1. Entferne eventuelle Außenhäute von der Leber. Du kannst mit der Spitze eines scharfen Messern einfach darunter stechen und die Silberhaut abziehen. Schneide auch härtere Zwischensehnen heraus.
2. Schneide sie dann die vorbereitete Leber entweder in dünne Scheiben oder lasse sie im Ganzen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Apfel schälen, Kerngehäuse und Stiel entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Erhitze in einer Pfanne die Hälfte der Butter.



Gib zuerst die Zwiebelringe hinein und brate sie auf mittlerer Hitze für etwa 3 Minuten. Gib dann die Apfelringe hinzu und brate alles zusammen weitere 5 Minuten alles weich ist.

Nimm Zwiebeln und Apfel aus der Pfanne und stelle sie warm.

4. Gib dann die restliche Butter in die heiße Pfanne.
- Gib Mehl auf einen großen Teller und wälze die Leber darin. Lege die Leber sofort nach dem Mehlen in die heiße Fett. Wenn du sie länger liegen lässt, wird die Mehllummantelung weich und haftet nicht gut.
5. Brate die Leber kurz von beiden Seiten an und gare sie dann bei mäßiger Hitze beidseitig in etwa 10 Minuten fertig.
- Salze sie erst nach dem Braten.
6. Lege dann die Leber auf die Teller und drapiere die Zwiebeln und Äpfel obenauf oder drumherum. Du kannst auch alles vermischen. Wenn der Bratensatz nicht angebrannt ist, gib etwas von der Bratbutter aus der Pfanne darüber.

Dazu passt Kartoffelbrei oder kräftig gebackenes Brot.