

Rind-Leber, Kartoffel-Stampf, Apfel-Ringe, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 dünne Sch. Rind-Leber à 300 g Öl Salz
Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligk. Kartoffeln 2 EL Butter Muskatnuss, Salz

Für die Apfelringe:

1 Apfel 1 Zitrone, Saft Butter

Für die Zwiebeln:

3 Zwiebeln Öl

Für die Leber:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Leber von beiden Seiten scharf anbraten. Pfeffern und wenig salzen und anschließend nochmal weitere 3 bis 4 Minuten braten. Ggf. im Backofen warmhalten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, kalt waschen, vierteln und in Salzwasser garkochen.

Kartoffeln abgießen, im Topf kurz ausdampfen lassen, mit einem Stampfer zerdrücken. Butter hinzugeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Apfelringe:

Kerngehäuse vom Apfel entfernen. Zitronensaft auspressen. Apfel schälen, in mitteldicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten.

Siegfried Görnitz am 20. Januar 2025