

# Saure Leber mit Zwiebeln, Rösti, Apfel-Kohlrabi-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Leber:**

300 g Kalb-Leber	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml Amberbier
100 ml Kalbsfond	1 EL Bieressig	Öl
$\frac{1}{2}$ EL Mehl	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	Szechuanpfeffer
Salz		

**Für die Rösti:**

500 g festk. Kartoffeln	Butterschmalz	Salz
-------------------------	---------------	------

**Für den Salat:**

1 Kohlrabi	1 Granny Smith Apfel	1 EL Olivenöl
2 EL Bieressig	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

**Für die Leber:**

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Leber abtupfen und mit Mehl bestäuben. Öl in einer weiten Gusspfanne erhitzen. Leber begeben und rundum 1-2 Minuten braten. Leber aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Zwiebelstreifen in derselben Pfanne 2 Minuten braten. Mit Bier ablöschen, Kalbsfond begeben, 5 Minuten einkochen lassen.

Essig begeben. Leber darunter mischen und kurz ziehen lassen (nicht mehr kochen!). Abschmecken. Thymian darüber zupfen und sofort servieren.

**Für die Rösti:**

Kartoffeln schälen, mit einer Reibe in eine Schüssel reiben und anschließend salzen.

2 EL Butterschmalz in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln dazugeben und unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten anbraten.

Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen. Rösti offen bei mittlerer Hitze 15 Minuten goldbraun braten. Rösti auf einen Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen. Erneut etwas Butterschmalz dazugeben und offen 15 Minuten fertig braten. Rösti auf einen vorgewärmten Teller geben.

**Für den Salat:**

Kohlrabi schälen. Kohlrabi und Apfel in Julienne schneiden. Aus Bieressig, Olivenöl und Thymian ein Dressing herstellen. Apfel- und Kohlrabi-Julienne mit dem Dressing vermengen.

Dominik Schaub am 08. September 2025