

Tiroler Leber bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kalbs/Rind- oder Schweinsleber, 2 Zwiebeln, 2 Äpfel, 2 Suppenwürfel, 2 Teelöffel Sojasoße, 200 ml Sauerrahm, 2 Esslöffel Öl/Schmalz, schwarzer Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Leber in Streifen schneiden. Apfel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Leber 'kurz' in der heißen Pfanne mit Öl/Schmalz anbraten. Dabei gut pfeffern. Leberstreifen herausnehmen und in Alufolie warmhalten. In der selben Pfanne die gehackte Zwiebel anbraten. Etwas später die Apfelwürfel hinzugeben und mit Wasser aufgießen. Suppenwürfel und wenig Sojasoße hinzugeben und stark aufkochen lassen. Sauerrahm nach Bedarf mit Mehl eindicken und dazumischen. Leber in die Soße geben und ca 2 Min. aufwärmen. Erst am Schluß die Leber salzen. (Nach Belieben salzen; die Leber nur kurz und heiß anbraten, weil sie sonst hart wird.) Als Beilage empfehle ich Erdäpfel oder Reis. Gutes Gelingen wünscht Clemens.