



KAUFHAUS
Rauscher
• seit 1952 •

Geröstete Leber



Zutaten:

500 g Leber
1 Zwiebel
Majoran
Thymian
Mehl
Apfelessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Leber würfelig schneiden. Zwiebel hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Leber dazu geben und abrösten. Mit Majoran und Thymian würzen. Mit einem Esslöffel Mehl stauben.

Mit Wasser und einem Schuss Apfelessig ablöschen, sodass eine Sauce entsteht. Noch einmal aufkochen und etwas eindicken lassen. Ganz zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit gekochten Erdäpfeln oder Brot servieren.