

Aufgetischt

Rezept von Matthias Alge

Geröstete Leber mit Rotweinsauce und Rösti

Zutaten

Für die Leber: 700 Kalbsleber ohne Haut, 120 g Zwiebeln, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie, Weinbrand

Rotweinsauce: ½ Liter Pinot Noir, 2 EL Zucker, ½ Liter Kalbsfond

Zubereitung

Leber:

Leber in Streifen schneiden mit den gehackten Zwiebeln und der Butter scharf anbraten. Die Gewürze zugeben und mit Weinbrand ablöschen, danach mit der Rotweinsauce aufgießen.

Rotweinsauce:

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen, grob raspeln und würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz rösten, dann mit der Butter die Kartoffeln in Form bringen und wenden. Goldbraun fertig rösten.