Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Geröstete Leber

Koch: Stefan Puck, Gastwirt und Küchenchef
Lokal: Landgasthof Puck in Zollfeld in der Gemeinde Maria Saal

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 400 g Leber (Rind oder Schwein)
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1–2 EL griffiges Mehl
- Olivenöl
- ¼ l Suppe (Brühe)
- 1 TL Senf
- Etwas Rotwein

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden. Die würfelig geschnittene Leber in einem heißen Topf in Olivenöl scharf anbraten, salzen, pfeffern, aus dem Topf nehmen und warm stellen. Im Bratenrückstand die Zwiebel goldgelb anbraten und mit Mehl „stauben“. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und mit einem Viertel Liter Suppe aufgießen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Die Leber dazugeben und auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten ziehen lassen. Serviert wird die Leber mit Petersilkartoffeln oder Reis.