

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Eingegossene Gansleber im Fett

Koch: Laurent Amon

Zutaten

(4 Personen)

- 450 g Gansleber
- 1 kleiner Apfel
- 3 EL Ganslfett
- 3 Schalotten
- 3 EL Ganslfett für die Pfanne
- 150 ml Ganslfett für die Gläser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner Löffel Majoran

Zubereitung

Die Leber in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Apfel vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten in feine Scheiben schneiden.

Ganslfett in Pfanne erwärmen und darin die Leber kurz anbraten.

Tipp: Die Leber erst ganz zum Schluss würzen.

Leber aus der Pfanne heben und in derselben Pfanne den gewürfelten Apfel mit den Schalotten anschwitzen

Quelle: ORF extra

Jetzt die Leber etwas salzen und pfeffern.

Majoran zum Schluss den Äpfeln und Schalotten beifügen und noch ein heiß in kleine, saubere Gläser füllen. Darauf die Gänseleber setzen
150 ml Gansfett in Topf erhitzen und leicht salzen.
Mit dem Fett das Leber-Apfelgemisch im Glas aufgießen und gut verschließen.

Mindestens zwei Tage abwarten und dann die eingegossene Gansleber mit frischem Schwarzbrot und etwas gehackten Zwiebeln genießen.