



Leber, Berliner Art

*500g Zickleinleber, 60g Butter, 3 Zwiebeln, 3 nicht zu große Äpfel,
1/8 Liter Milch (auch Ziegenmilch), Salz, Pfeffer, 3EL saure Sahne*

Das ist ansich ein Kalbsleberrezept, schmeckt aber so gut mit Zickleinleber, daß ich es nicht vorenthalten will. Die Leber waschen, gegebenenfalls enthäuten und in handtellergröße Stücke teilen, Zwiebeln und geschälte Äpfel in Scheiben schneiden und in Butter dünsten, bis sie weich sind, auf eine Platte legen. Nun die in etwas Mehl gewälzte Leber von beiden Seiten etwa 5 Minuten braten, salzen und zu den Zwiebeln und Äpfeln auf die Platte legen, warm halten. Milch und Sahne zu dem Bratfett geben, aufkochen lassen, gegebenenfalls noch etwas mit Mehl binden und über die Leber gießen, dazu Kartoffelbrei servieren.

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder