

Rinderleber „Berliner Art“ (H)

(4 Personen)

8 Scheiben frische Rinderleber vom Metzger, 4 Scheiben durchwachsener Speck, 2 Äpfel, 2 Zwiebeln, Mehl, Butter, Salz und Pfeffer.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, die Leber auf beiden Seiten in Mehl legen, die Äpfel mit dem Speck ausbraten und aus der Pfanne nehmen.

Dann die Zwiebelringe mit Öl anbraten und auch aus der Pfanne nehmen. Jetzt wird die mehlierte Leber in der Pfanne mit heißem Öl auf beide Seiten etwa für 4 Minuten angebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Leber ist jetzt zart gebraten und kann auf Tellern angerichtet werden. Die zur Seite gestellten gebratenen Zwiebeln, Speck und Äpfel darauf anrichten. Hierzu kann man frischen Kartoffelbrei servieren.

Dieses schöne Lebergericht kann auch anstatt mit Rinderleber mit frischer Kalbsleber hergestellt werden.