Rezept

Rehleber mit Äpfeln

Ein Rezept von Rehleber mit Äpfeln, am 27.04.2024

Zutaten

400 g	Schalotten
16	Salbeiblättchen
	Pfeffer
1 EL	Puderzucker
4 Scheiben	Rehleber
1 EL	Butterschmalz
3 EL	Butter
	Salz
2	mittelgroße Äpfel
1 EL	rosa Pfefferkörner
	Mehl zum Wenden

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in 1 EL Butter glasig dünsten. In der Zwischenzeit 12 Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, zu den Schalotten geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die restliche Butter in eine Pfanne geben und den Puderzucker karamellisieren. Apfelspalten goldbraun dünsten. Mit rosa Pfeffer bestreuen.

3. Die Leber mit Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen, die Leber von jeder Seite 1 Min. anbraten, mit Salz würzen und auf mittlerer Temperatur von jeder Seite 3-4 Min. fertig braten. Schalotten zur Leber geben, erwärmen und mit Apfelspalten und restlichen Salbeiblättchen anrichten.