

## Rezept

# Entenleber mit Äpfeln

Ein Rezept von Entenleber mit Äpfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>ca. 750 g</b> Entenlebern	<b>2</b> große Äpfel (z. B. Boskop)
<b>1-2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>3 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Zucker	Mark von ½ Vanilleschote
<b>150 ml</b> Sauternes (Dessertwein, ersatzweise Apfelsaft mit 1-2 EL Honig)	<b>1/2 TL</b> gehackter Thymian
	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Lebern trocken tupfen, Häutchen und Sehnen wegschneiden. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herauschneiden. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und sofort in 1 EL Zitronensaft wenden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, darin Äpfel mit Zucker und Vanillemark 1-2 Min. unter Rühren andünsten. Wein und gut die Hälfte vom Thymian unterrühren und offen bei mittlerer Hitze 3-5 Min. garen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Mit Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen.
2. Öl und übrige Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Lebern darin rundum in 2-4 Min. bei großer Hitze braun anbraten. Salzen, pfeffern und übrigen Thymian unterrühren. Die Lebern mit dem Apfelkompott anrichten und sofort servieren. Besonders fein: Leber auf gerösteten, eventuell in Kreisen ausgestochenen, Toast- oder Briochescheiben anrichten.