

## Rezept

# Gebratene Lammleber – türkische Meze

Ein Rezept von Gebratene Lammleber – türkische Meze, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Lammleber	<b>½ l</b> Milch
<b>1</b> rote oder weiße Zwiebel	<b>60 g</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>½ TL</b> getrocknete Chiliflocken (Pul Biber)	<b>1 ½ TL</b> getrocknete Thymianblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Leber putzen, waschen und trocken tupfen. Dann mit einem scharfen Filetirmesser in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Leberscheiben in einer Schüssel mit der Milch begießen und 2 Std. ziehen lassen.

---

2. Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine Servierplatte im Backofen vorwärmen.

---

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt (nicht braun werden lassen). Die Leberscheiben aus der Milch nehmen, etwas abtropfen lassen und in die Butter legen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Thymian bestreuen. Die Scheiben nach ½ Min. wenden, eine weitere 1 / 2 Min. braten (nicht länger, die Leber wird sonst hart!) und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken sowie Thymian bestreuen. Die Leberscheiben auf die Platte geben und mit den Zwiebelringen belegt servieren.