

Rezept

Gebratene Leber mit glasierten Äpfeln

Ein Rezept von Gebratene Leber mit glasierten Äpfeln, am 04.06.2025

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 2 kleine säuerliche Äpfel (Boskop oder Cox Orange) | 1 EL Zitronensaft |
| 1 TL Puderzucker | 20 g Butter |
| 3 EL Öl | 1 große Zwiebel |
| schwarzer Pfeffer | 4 Scheiben Kalbsleber à 150 g |
| Salz | 1 EL Mehl |
| 200 ml Fleischbrühe | 3 Stängel frischer Majoran (ersatzweise ½ TL getrockneter) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Puderzucker dazusieben und leicht karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben darin von jeder Seite etwa 3 Min. braten.
2. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in 1 EL Öl knusprig braun braten, warm halten.
3. Die Leberscheiben mit Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Mehl bestäuben und im restlichen Öl von jeder Seite 2-3 Min. braten. Die Leber aus der Pfanne nehmen, salzen und zusammen mit den Äpfeln warm halten.
4. Den Majoran zum Bratfond geben, mit Fleischbrühe aufkochen, abschmecken. Leberscheiben mit Sauce beträufeln, Apfelscheiben und Zwiebelringe darüber verteilen. Sofort servieren.