

Rezept

Gebratene Leberstreifen mit Zwiebeln

Ein Rezept von Gebratene Leberstreifen mit Zwiebeln, am 23.04.2024

Zutaten

4 rote Zwiebeln	Salz
1 Bund glatte Petersilie	1 gestrichener TL sumak (rotes Pulver aus Essigbaumfrüchten)
600 g Lamm- oder Kalbsleber in 1 cm dicken Scheiben	4 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	8 EL Sonnenblumenöl schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und mit 1 TL Salz bestreuen. Mit der Hand durchkneten und 10 Min. stehen lassen. Die Zwiebeln in ein Sieb geben, kalt abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen dann fein hacken und mit sumak unter die Zwiebelringe mischen.
2. Die Leberscheiben in 1 cm breite Streifen und in 2,5 cm lange Stücke schneiden. Das Mehl auf einen Teller sieben. Das Öl in der Pfanne gut erhitzen. Leberstückchen rasch in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln.
3. Die Leberstückchen in Portionen rundum braun braten, dabei öfter wenden, auf Küchenpapier entfetten, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer bestreuen und auf eine Platte geben. Die Petersilienzwiebeln daneben anrichten.