Rezept

Leber mit Salbei

Ein Rezept von Leber mit Salbei, am 24.05.2025

Zutaten

600 g	Enten- oder Gänseleber
	Pfeffer
1	Zweig Salbei
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Butter
	Salz
300 g	Cocktailtomaten
4	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	1/8 l halbtrockener Weißwein oder Sherry (ersatzweise Geflügelbrühe)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Leber waschen, von Häutchen und Sehnen befreien, in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

2. Tomaten waschen und halbieren. Salbei waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden.

3. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leber darin in 2 Portionen jeweils kräftig anbraten und wieder herausnehmen.

4. Zwiebelstücke in der Pfanne 1 Min. braten, dann Salbei und Knoblauch dazugeben und gut anbraten. Tomaten einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wein ablöschen. Leber wieder untermischen und alles zugedeckt 2-3 Min. erwärmen.