Rezept

Putenleber mit Äpfeln

Ein Rezept von Putenleber mit Äpfeln, am 14.11.2026

Zutaten

500 g	Putenleber
2	kleine saure Äpfel (Boskop)
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Zitronensaft
100 ml	Apfelwein, ersatzweise Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Putenlebern putzen, pfeffern. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

2. Butter erhitzen, die Lebern bei mittlerer Hitze kurz auf beiden Seiten anbraten, herausheben. Apfelspalten im Fett kurz anbraten, Apfelwein zugießen und aufkochen lassen. Lebern zugeben und noch 1 Min. ziehen lassen. Salzen und gleich servieren.