

LEBER

GANZ EINFACH NACH OMA RUTH

ZUTATEN

Sonnenblumenöl oder Butterschmalz
500 gr. Leber
2 gr. Zwiebel oder mehr
250 ml Brühe

1 gr. Essl Mehl
Essig
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Leber in etwas Sonnenblumenöl anbraten und auf einem Teller beiseitestellen. Dann die Zwiebel zufügen. Wenn die Zwiebeln schön braun sind alles mit Mehl bestäuben und dann mit Brühe ablöschen.

Die gebratene Leber wieder zugeben und etwas köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken.

