

GEBRATENE RINDERLEBER

MIT ROSMARIN-ÄPFELN

ZUTATEN

Rosmarin-Äpfel:

2 Zweige Rosmarin

2 EL Rohrzucker

1 Apfel

1/8 l Apfelsaft naturtrüb

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Leber braten:

4 Stücke Rinderleber à 150 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Msp. Kardamom gemahlen

4 EL Mehl

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

2 EL Butter

4 kl. Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

Rosmarinzweige und Apfel waschen, mit Küchenpapier trocknen, Rosmarin-Nadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Den Apfel in feine Würfel schneiden oder entkernen und in feine Ringe schneiden.

Gehackten Rosmarin mit dem Zucker in einer Pfanne goldbraun karamelliduren, Äpfel zugeben, kurz andünsten und mit Apfelsaft ablöschen. Bei mittlerer Stufe einkochen lassen. Ist die Flüssigkeit eingekocht, mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Auflaufform oder 4 Teller im Backofen vorwärmen, O-/U-Hitze 100 °C.

Leberscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen, leicht mit Salz, Pfeffer, Kardamom würzen.

Mehl in eine flache Schale geben, die Leberscheiben beidseitig in Mehl wenden.

Knoblauchzehen häuten, halbieren. Rosmarin waschen, Zweig in 4 Teile brechen.

Knoblauch und Rosmarin in der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten knusprig braten.

Zum Servieren, die Leber auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Äpfeln und den Rosmarinzweigen garnieren.

