

Leber „Berliner Art“ | Pastinakenpüree

Rezeptvorschlag



ZUTATEN

Für 2 Portionen

2-4 Scheiben	Rinderleber
500 g	Pastinaken
2 Stück	Mittelgroße Zwiebeln
2 Stück	Äpfel
1/2 Becher	Sahne
50 ml	Weißwein
Etwas	Mehl
Etwas	Butter
Etwas	Rohrzucker
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend die Pastinaken kochen bis diese weich sind. Anschließend passieren / mixen und reichlich Butter unterrühren.

Die Äpfel schälen und in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden. In der Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren. Anschließend mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und gut salzen und etwas ruhen lassen. Im Anschluss gut auspressen. Die ausgepressten Zwiebelringe mit etwas Mehl bestäuben und mit reichlich Öl in der Pfanne ausbraten.

Die küchenfertige Leber salzen, mit etwas Mehl bestäuben und ebenfalls in der Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten.

Tipp: Unsere Leber erhältst Du bereits küchenfertig in Scheiben geschnitten, sodass Du diese sofort zubereiten kannst. Wenn Du einen weicheren Geschmack bevorzugst, kannst Du die Leber vor dem Ausbraten für etwa 1h in etwas Milch einlegen.