

Geflügelleber mit Kartoffelbrei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Geflügelleber
- 3 Zwiebeln
- schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer
- 1 gehäufte Eschöpfel Mehl
- 50 g Butter oder Butterschmalz
- Salz

Zubereitung

Die Geflügelleber wird von Fett und Adern befreit, mit Pfeffer gewürzt und dann in Mehl gewälzt.

Die Zwiebel wird in Ringe oder große Stücke geschnitten.

In einer großen Pfanne werden Zwiebeln und Leberstücken bei starker Hitze in Butter oder Butterschmalz (oder einer Mischung aus beiden) scharf angebraten. Die Zwiebelringe liegen außen, die Leber befindet sich in der Mitte der Pfanne. Wenn die Leber braun ist, wird sie gewendet und erst danach wird Salz hinzugegeben. Das Braten sollte insgesamt nicht länger als 10 Minuten dauern. Sind dann die Zwiebeln noch nicht braun, wird die Leber aus der Pfanne genommen und die Zwiebeln werden weitergebraten.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Anrichtung

Zur Geflügelleber passt hervorragend **Kartoffelbrei** (Kartoffeln mit ausreichend Salz kochen; Wasser abgießen und Topf noch einmal auf den Herd stellen, damit Restwasser verdunstet; Kartoffeln stampfen; etwas Butter hinzugeben und mit aufgekochter Milch verrühren).

