

Schnelle Tiroler Leber



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
3 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
20 Min

Zutaten

Ca. 500 Gramm Leber (optional auch Nieren und Herz)

1 Zwiebel

100 Gramm Speck

Butterschmalz

1- 2 El. Mehl

150 ml Rotwein

150 ml Brühe

Pfeffer, Salz



Zubereitung

Leber (und Innereien) waschen und in mundgerechte Stücke/ Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden.
Speck in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne Schmalz erhitzen, die Speckscheiben und Zwiebel darin anbraten. Wenn man Herz und Nieren auch hat, zuerst diese zufügen, kurz anbraten. Die Leber zugeben und kurz mit anbraten. Mit Pfeffer würzen und Mehl bestäuben, weiter anbraten. Mit Wein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Das Ganze aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Leber gar ist.

Als Beilage passt Petersilie Kartoffeln, Püree oder auch Reis hervorragend.

Die Leber vor dem Verzehr salzen!