

Lebergeschnetzeltes in Wacholderrahm

Innereien

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Wacholderbeeren	EL	3	4½
Gin	ml	10	15
Sahne	ml	250	375
Zwiebel	St.	1	1½
Rinderleber 1 Scheibe / Person	g	500	750
Butter	EL	1	2
Salz			
Pfeffer			
Spätzle	g	200	300

VORBEREITEN:

1. Zwiebel fein würfeln.
2. Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
3. Spätzle nach Vorschrift garen.

ZUBEREITUNG:

1. Wacholderbeeren, Sahne und Gin in einem kleinen Topf 10 Minuten einkochen lassen.
2. In einer großen Pfanne Butter schmelzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten und die Leberstreifen darin rund herum anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Die eingekochte Sahne durch ein Sieb zugeben. Zwei Minuten leicht mitkochen lassen. Abschmecken.
4. Zusammen mit den Spätzle servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Chicoree-Salat, kräftiger Weißwein
- ➔ *Wer keine große Pfanne hat, sollte die Leber portionsweise braten denn sonst tritt zu viel Flüssigkeit aus der Leber heraus und sie wird trocken.*

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			