

Schweineleber

500g Schweineleber (in Scheiben) unter fließendem kaltem Wasser abspülen, etwa 30 Minuten in

kalte Milch legen

5 mittelgroße Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden die Leber trockentupfen, in

20g Weizenmehl wenden

40g Pflanzenfett, z. B. Biskin erhitzen, die Leber hineinlegen, braten lassen nachdem die untere Seite gebräunt ist, die Leber wenden, mit

Salz, Pfeffer, gerebeltem Majoran bestreuen, gar braten die Leber auf einer vorgewärmten Platte anrichten die Zwiebelscheiben in das Brotfett geben, mit Salz, Pfeffer würzen, unter Wenden bräunen lassen, mit auf der Platte anrichten.

Bratzeit für die

Leber: 6-8 Minuten

für die Zwiebeln: 8-10 Minuten.

Beilage: Gebratene Apfelringe, Kartoffelbrei.

Veränderung: Anstelle der Schweineleber Kalbs- oder Rinderleber verwenden.

Tipp: Von der in Mehl gewendeten Leber überflüssiges Mehl abschütteln, damit sich beim Braten keine unregelmäßige Kruste bildet.

Aus dem Buch „Das Dr. Oetker Grundkochbuch“