

Leber mit Rotwein-Zwiebel-Soße an Salatbouquet

Zutaten:

300 g Leber (vom Schwein), 1 große Zwiebel, 1 EL Zwiebel, 1 EL Öl, 4 EL Mehl, 6-7 Bratpaprika, 3-4 Cherrytomaten, 200 ml Rotwein, Agavendicksaft, BBQ-Gewürz, Salz, Pfeffer und Chili.

Zubereitung:

Leber waschen, in Streifen schneiden, mehlieren und im heißen Öl braten (nach Gusto). Vorsicht, Spritzgefahr! Leber aus der Pfanne nehmen und erst nach dem Braten würzen (wenn vorher gewürzt wird besteht die Gefahr, dass sie hart und fest wird). Die Leber warm halten.

Die geschälte Zwiebel in Ringe schneiden und ebenfalls mehlieren. Im Bratfett der Leber anbraten, Bratpaprika und Tomaten dazugeben. So lange einkochen lassen bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.

Die Leber und die Soße auf einem Teller getrennt anrichten. Dazu passt ein knackiges Salatbouquet, dass individuell zubereitet werden kann.

Guten Appetit!!