

Panierte Leber mit Holundersoße

Ein Rezept zu Thema

Winter

Von **Marliese Heinzmann**

Zutaten:

4 Scheiben frische junge Rinderleber, zwei Eier, eine Handvoll Semmelbrösel, etwas Mehl, Salz, schwarzer Pfeffer, einige Salbeiblättchen, Butter, 250g Holunderbeeren, ca. 1/8 Holundersaft, Olivenöl, Zitronenscheiben, Kresse, geröstete Kürbiskerne.

Zubereitung:

Die Eier verquirlen, mit den in feine Streifen geschnittenen Salbeiblättchen verrühren. Die Leber salzen und pfeffern, erst in Mehl wenden, dann in die Eier tauchen und anschließend auf beiden Seiten in den Semmelbröseln wälzen. Den Holundersaft zusammen mit den Holunderbeeren und der Zitronenscheiben in einem separaten Topf aufkochen und solange köcheln lassen, bis das Ganze dicklich geworden ist. Öl in der Pfanne erhitzen und die Leber darin bei mittlerer Hitze pro Seite ungefähr vier Minuten braten. Den Bratensatz abkratzen, gründlich unter die Hollersoße rühren. Die Leber auf einen heißen Teller legen, etwas von der Soße dazugießen und alles sofort servieren. Mit Kresse garnieren und die gerösteten Kürbiskerne nicht vergessen. Eine feine Sache, die ich in einem fränkischen Kochbuch gefunden habe, denn Leber ist leider auf der Speisekarte gar nicht mehr zu finden. Als Beilage wäre ein Kartoffelspampf vorstellbar, Gnocchi oder gar die beliebten Kartoffelnudeln. Einen kräftigen Rotwein aus Frankreich könnte ich mir gut dazu als Getränk vorstellen.

So wünsche ich Euch Allen ein Gesegnetes Weihnachtsfest und ein Gutes Neues Jahr. Vielen Dank für das Vertrauen an uns, dem Biobauer und der Rezeptschreiberin, die weiterhin sich Gedanken macht über die verschiedensten Kochvorschläge. Als nächstes Rezept wäre da das Suppenfleisch eine Herausforderung, besonders begehrt ist Suppe im Winter, wichtig für Seele und Körper.

Wenn Ihr uns weiterempfiehlt, würden wir uns sehr freuen und bedanken uns herzlichst bei Euch. Eure Marliese und Walter Heinzmann.

Angusrind aus Hochholz

Rindfleisch von seiner
besten Seite