

Gebratene Leber

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Schweineleber
250 ml	Kalte Milch
6 große	Zwiebeln
40 g	Mehl
40 g	Pflanzenfett
	Salz und Pfeffer
	Majoran, gerebelter

Zubereitung:

Leber unter fließend kaltem Wasser abspülen, dann in Milch einlegen. Nach ca. 30 Minuten herausholen, trocken tupfen und in Mehl wenden.

Das Pflanzenfett erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten braun braten. Nun die Leber mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in das Bratenfett geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden bräunen lassen. Zwiebeln über die Leber verteilen und sofort servieren.

Dazu schmecken gebratene Apfelringe und Kartoffelbrei.

Guten Appetit!