

Polar's Kochstudio
Rezept 088 / 2008



Leber Geschnuzzeltes mit Speck und Zwiebeln

Zutaten für 4 Portionen:

4 Port. Leber, (Schwein oder Rind)

2 m.-große Zwiebel(n)

300 g Speck, geräucherten

Salz

Pfeffer

Sauce, dunkle Bratensauce (Rest oder aus dem Glas oder als Pulver)

Zubereitung:

Zuerst den Speck ohne Schwarte in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Dann den Speck und die Zwiebeln in einer Pfanne braten, bis sie fast kross sind. Währenddessen die Leber in klarem Wasser abspülen, abtupfen und mit einem scharfen Messer in kleine Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Speck und die Zwiebeln soweit sind, die Leber dazugeben und fertig braten. Als Beilage empfehle ich Nudeln.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit