



Rehleber

Zutaten

- Rehleber
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Butter

Rehleber - gehäutet - schneidet man in gleich dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, zieht sie durch Mehl und brät sie von jeder Seite ca. 3 - 4 Minuten in heißer, aber nicht verbrannter Butter.

im Backofen bei 70°C warm stellen.

Apfelstücke und Zwiebelringe werden getrennt in Butter angebraten.

Alles dann zusammen servieren.

Als Beilage

Graubrot oder Brätlinge

Dazu eignet sich Graubrot oder - wenn verfügbar - Brätlinge.

Diese frischen Kartoffeln von ca. 4 - 6 cm Länge - eventuell von der Morgenpirsich

mitgebracht, gibt man roh mit etwas Olivenöl

Butter bei niedrigster Hitze in die Pfanne.

Leicht gesalzen und gepfeffert werden sie hin

und wieder geschwenkt. Nach ca. 25 - 30

Minuten sind sie ein köstlicher

Gaumenenschmaus zur Leber.