



# Leber mit Apfel und Zwiebel

## Zutaten:

- ca. 400 g Leber
- 2 Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel
- 1-2 Mehl zum Bestäuben
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühpulver
- etwas Öl zum Braten



## Zubereitung:

- Leber gut trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Schnitze schneiden
- Zwiebel schälen, vierteln und dann in nicht zu dünne Scheiben schneiden (1-2 mm)
- Äpfel vierteln, nicht schälen und auch in Scheiben schneiden.
- Edelstahl-Antihaftpflanze erhitzen, Öl zugeben und heiß werden lassen. Dann Zwiebeln zugeben und leicht bräunen lassen (Pflanze dabei gut zurückschalten damit die Zwiebel nicht verbrennen)
- Apfelscheiben zugeben und mit anschwitzen bis die Äpfel weich sind. Bei Bedarf 1-2 EL Wasser zugeben.
- Zwiebel und Äpfel an den Rand der Pflanze schieben und in die Mitte die Leberschnitzel geben. Mit Mehl bestäuben, umrühren und rundum etwas braun werden lassen.
- Sobald die Leber etwas Farbe genommen hat mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und mit heißem Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist. Dabei gut umrühren und den eventuell entstandenen Bratensatz am Pfannenboden lösen.
- Auf Stufe 2-3 zurückschalten und sämig einkochen lassen. Falls die Soße zu flüssig ist noch mit etwas Mehl nachdicken.
- **Tipp:**
  - Als Beilage gibt es bei uns immer Kartoffelpüree - das passt einfach perfekt
  - ganz großer Vorteil: Die Leber wird so gebraten nicht zäh. Man kann das Gericht also auch etwas stehen lassen und man muss nicht auf den Punkt garen.

## Kontaktdaten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>