


LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Rehleberpfanne Spezial

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Zwiebel	in feine Scheiben schneiden.
1	Apfel	schälen fein schneiden.
Ca. 500g	frische Rehleber	häuten, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3 EL	Mehl	
2 EL	Butter	in einer großen Pfanne erhitzen, Leber mehlieren, von beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen, abdecken.
4 EL	Olivenöl	in die Pfanne geben, Zwiebel zugeben, glasig dünsten, mit
250 ml	Rotwein	ablöschen und reduzieren lassen. Leber zugeben, kurz erwärmen, Apfel zugeben, durchmischen.
etwas	Salz	Leberpfanne nach Belieben mit
etwas	Pfeffer aus der Mühle	und würzen.
		Leberpfanne mit frischem Weißbrot servieren.

Tipps:

- Leber häuten: Fahren Sie dazu einfach mit dem Finger unter die Haut und ziehen Sie sie nach und nach rundherum sorgfältig ab. Teilweise geht das leicht, an einigen Stellen müssen Sie wahrscheinlich etwas kräftiger ziehen.
- Leber immer erst vor dem Servieren salzen, sonst wird sie zäh.
- Fragen Sie beim örtlichen Jäger nach Rehleber, er wird sich freuen, denn diese vielseitige Delikatesse landet nicht selten in der Abfallbox.
- Wandeln Sie die Leberpfanne auch mal ab. Geben Sie zusätzlich eine frische Chilischote und etwas Salbei dazu.

