

Apfel - Zwiebel- Sauce zu Kalbs - oder Rinderleber

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Woher nur eine schöne Sauce zur Leber? Einmal etwas Anderes wie Leber “Berliner Art”

Zutaten

- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 100 ml Crème fraiche
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 gehäufte Tl Meaux Senf
- 1/2 Tl frischen Majoran, gezupft, gehackt
- 1 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Leberscheiben herkömmlich in Butter lediglich von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen, durchziehen lassen, rosa halten.

Schritt2

In der Zwischenzeit, in die gleiche Pfanne noch etwas Butter geben und die Speckwürfel anbraten.

Schritt3

Etwas Zeit versetzt die Zwiebeln dazu geben, dann folgern die Apfelwürfel. Ebenso der Senf und etwas Rosenpaprika.

Schritt4

Wenig salzen, der Speck wird genug Salz haben.

Schritt5

Zunächst mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen. Creme fraiche dazu geben und die gehackten Kräuter unter heben, nachschmecken.

Schritt6

Die Leber auf / an einem Apfel - Zwiebel - Soßenspiegel anrichten; schmeckt herrlich mit Kartoffel Stampf.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** äpfel, Leber, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-zwiebel-sauce-zu-kalbs-oder-rinderleber/>