



# 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 fraîche
- 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/>