

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Schweineleber
frische Kräuter

4 Stk. Eier
Semmelbrösel
Mehl
Salz

8 EL Kräuterpesto
2 Stk. gelbe Zwiebeln
Zitronen, unbehandelt
800 g Erdäpfel
Essig
Öl
Senf
Honig

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Schweinsleber kann auch Kalbsleber, Wild- oder Lammleber verwendet werden..

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Mario Lehenbauer und Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*

Kross gebackene Leber mit Erdäpfel-Kräutersalat

Zubereitung**Leber:**

- Schweinsleber in Scheiben (Schnitzel) schneiden – salzen und pfeffern.
- Die Leberschnitzel in Mehl, leicht verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren.
- In heißem Butter- oder Schweinschmalz oder Öl goldgelb kross ausbacken.
- Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Erdäpfelsalat:

- Für den Erdäpfelsalat die gekochten Erdäpfel in Scheiben schneiden und mit Essig-Öl-Senf-Honig Marinade ((6 EL Öl, 3 EL Apfelessig, 1 TL Senf, etwas Honig, Salz & Pfeffer) und Kräuterpesto marinieren.
- Feingehackte Zwiebel untermischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

