



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

Gebackene Leber mit Erdäpfel-Kräutersalat



Foto: VrK/Dall - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Leber:

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

Erdäpfelsalat:

- o 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.
- o Feingehackte Zwiebel untermischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Quellen:



Mario Lehenbauer und Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*