

REZEPT

Rinderleber mit Zwiebel, Apfel, Meerrettich-Crunch und Kartoffelstampf

Zutaten

Rinderleber:

700 g Rinderleber

1-2 EL Mehl

2 EL Pflanzenöl

1 EL Butter

2 Prisen Salz

3 Zwiebeln

1 EL Pflanzenöl

2 EL Apfelsaft I

2 Prisen Salz

2 Äpfel

Kartoffelstampf:

500 g Kartoffeln, festkochend

1 EL Butter

80 ml Milch

2 Prisen Salz

1 Prise Muskat, gemahlen

½ Bund Petersilie

Meerrettich-Crunch:

60 g Panko Paniermehl

1 EL Butter

1 TL Pflanzenöl

1 Prise Salz

2 EL Schamel Bayerischer Meerrettich Alpensahne

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücken schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser weich kochen. Petersilie waschen, trocknen, zupfen und grob schneiden.

In der Zwischenzeit die Leber zuputzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, dann in Streifen und Würfel schneiden und in einem Topf mit Pflanzenöl andünsten. Nun 2 EL Salz hinzugeben und die Zwiebelstreifen karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und reduzieren.

Pankobrösel in einer Pfanne mit Pflanzenöl und Butter anbraten. Sobald es goldgelb ist mit Salz und Meerrettich Alpengahne abschmecken.

Die garen Kartoffeln abschütten und in dem Topf noch etwas abdampfen lassen. Milch und Butter zugeben und alles gut stampfen. Mit Muskat, Petersilie und Salz abschmecken.

Die Leberstreifen mehlieren und in einer Pfanne mit Pflanzenöl und Butter anbraten. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden und kurz zur Leber in die Pfanne geben. Die Leber und Äpfel erst nach dem Braten salzen, zusammen mit Kartoffelstampf und Meerrettich-Crunch anrichten.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
