

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:20:51 CET

## Beschreibung

### Zutaten

(für 4 Personen)

500 g Rind oder Schweineleber,  
50 g durchwachsenen Speck,  
2 - 3 Zwiebeln,  
Salz und Pfeffer,  
¼ l dunkles Bier,  
1 Teel. Mehl,  
20 g Butter,  
Petersilie

### Zubereitung

500 g Rind oder Schweineleber waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden  
50 g durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen  
2 - 3 Zwiebeln schälen, würfeln, in dem Speck glasig dünsten lassen, die Leberwürfel hinzufügen, schnell von allen Seiten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen

¼ l dunkles Bier hinzugießen, während 15-20 min gar schmoren lassen.

1 Teel. Mehl mit 20 g Butter verrühren, zu dem Bratensaft geben, unter Rühren nochmals 5 Minuten schmoren.

Petersilie, gehackt zum Bestreuen.

Eier-Spätzle und Porree- oder Kohlrabigemüse dazureichen.

Quelle und Autor unbekannt. Wenn sich der Autor findet werden die Copyrights ergänzt!

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	