

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

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