



BERSTECHEER

Rehleber mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten (für 4 Personen)

1 Leber vom Reh
(Alternativ auch Wildschweinleber)
1 EL Majoran
Pfeffer (aus der Mühle)
Mehl
Butter
Salz
3-4 mittelgroße Zwiebeln
3-4 Äpfel
1 Zitrone (Saft)

Zubereitung

Die küchenfertige Rehleber waschen, trockentupfen und in ca. 8 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Leberscheiben mit Majoran und Pfeffer kräftig würzen und im Mehl wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leberscheiben darin braten, salzen, herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden, in die verbliebene Butter geben und goldgelb braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in der verbliebenen Butter goldgelb braten. Die Rehleber anrichten, mit den Zwiebeln und Apfelscheiben belegen, nochmals salzen und pfeffern, garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de