



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Gebratene Leber vom Rind

500 g Leber
250 ml Milch
4 Zwiebeln
40 g Mehl
40 g Pflanzenfett
Salz und Pfeffer
Majoran



Gebratene Leber vom Rind
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Leber unter fließend kaltem Wasser abspülen, dann in Milch einlegen. Nach 30 min. herausholen, trocken tupfen und in Mehl wenden.

Das Pflanzenfett erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten ca. 4 min. braun braten. Nun die Leber mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in das Bratenfett geben unter Wenden bräunen lassen. Zwiebeln über die Leber verteilen und sofort servieren.