

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Leber mit Cassis

Zutaten:

Leber vom Kalb, Rind oder Schwein (Menge nach Bedarf)

2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

2 zwei Zwiebeln

Honig

Schwarzer Balsamico

Schwarzer Johannisbeerlikör (Cassisee/Cassis)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Dann in einer Pfanne glasig anbraten, bis sie glasig sind. Jetzt wird der Honig untergerührt und die Zwiebeln solange gebraten, bis sie eine schöne braune Farbe haben.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.

Mit den Äpfeln in einer gesonderten Pfanne ebenso verfahren wie mit den Zwiebeln.

Danach werden die Äpfel mit den Zwiebeln vermengt und mit einem Deckel obendrauf werden sie warmgehalten.

Jetzt die Leber waschen und mit Papiertücher trocken tupfen.

Wichtig, Leber erst auf dem Teller würzen. Dann kommen sie in die heiße Pfanne und werden bei mittlerer Hitze von beiden Seiten angebraten, jeweils ca. 3 bis 5 Minuten. Je nachdem wie durch man es gerne hat.

Nach dem Wenden der Leber gibt man die kandierten Zwiebeln und Äpfel hinzu und gießt einen kräftigen Schluck Balsamico und Cassis darüber.

Leicht reduzieren lassen und die Leber sofort mit Kartoffelbrei servieren.

Jetzt darf die Leber gesalzen und gepfeffert werden, falls nötig.