

FRÄNKISCHE TAPAS



Leber nach Schäfers Art

Zutaten:

- 1 Leber vom Schaf
- 1 Fettnetz vom Bauchfell
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fettnetz wird auf einer glatten Unterlage ausgebreitet.

Die Leber wird gewaschen, trocken getupft und in ein Zentimeter dicke Streifen geschnitten.

Diese werden gleichmäßig auf das Netz verteilt, so dass ein Rand von fünf Zentimeter frei bleibt. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen halbieren, in dünne Streifen schneiden und auf den Leberstreifen verteilen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Netz von den Längsseiten her jeweils bis zur Mitte einschlagen. Dann wird alles wie bei einem Rollbraten vorsichtig über die schmale Seite aufgerollt. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten, bis die Leber gar ist.

Der Schäfer isst dazu einfach Brot, Kartoffelbrei passt aber auch sehr gut.