



**Uke Dengler**

## **Saure Leber mit gebratenen Kartoffelwürfeln und Krautsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Leber:**

300 g Rinderleber  
 1 Zwiebel  
 2 EL Mehl  
 1 Prise Zucker  
 125 ml trockener Weißwein (Trollinger)  
 200 g Gemüfefond  
 50 g Sahne  
 2 EL Balsamico  
 1 TL Sojasauce  
 1 EL Tomatenmark  
 2 EL Butter  
 2 Lorbeerblätter  
 2 Nelken  
 1 Zweig Majoran  
 1 Zweig Thymian  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 2 EL Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mehlieren. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl kurz scharf anbraten. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Aus der Pfanne herausnehmen, salzen und pfeffern und zur Seite stellen.

In der Pfanne die kleingeschnittenen Zwiebeln anrösten und mit noch etwas Mehl bestäuben.

Wenn alles gut gebräunt ist, mit Wein, Sahne, Essig, Sojasauce und dann mit Gemüfefond ablöschen.

Tomatenmark unterrühren, Majoran und Thymian waschen, trockentupfen und Lorbeerblätter, Nelken und Muskatnuss begeben. Alles etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die kleingeschnittene Leber noch unterheben und kurz erwärmen.

### **Für die Kartoffelwürfel:**

250 g Drillinge  
 4 EL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und roh in Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel langsam in Butterschmalz von allen Seiten braten. Zum Schluss salzen.

### **Für den Krautsalat:**

½ Filderspitzkraut  
 2 EL Speckwürfel  
 1 EL Weinessig  
 1 Prise ganzer Kümmel  
 2 EL Butter  
 Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl auf einem V-Hobel hobeln, in eine große Schüssel geben und kräftig salzen und pfeffern.

Speck kleinschneiden und in Butter rösten, dann Öl zugeben und über das Kraut gießen.

Mit den Händen etwa 5 Minuten gut durchkneten.

Zum Schluss Essig und Kümmel untermischen und Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.