

# Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

## **Gebratene Leber mit Rotwein- Aceto-Zwiebeln und Grappa-Apfelscheiben**

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Kalbs- oder Rinderleber zu je ca. 200 g, 3 große Zwiebeln, 2 Äpfel, ein Schnapsglas Grappa, 0,2 l Rotwein, ein Schnapsglas guter Aceto-Balsamico, Zucker, Roter Pfeffer, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne kurz kräftig anbraten und dann ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, dann den Aceto zugeben und ebenfalls einkochen lassen. Salzen und pfeffern, falls notwendig etwas Zucker begeben.

Die Leberscheiben in einer Pfanne anbraten, salzen und pfeffern.

Die Apfel schälen und in 3mm starke Scheiben schneiden, in Olivenöl ca. 5 Minuten leicht anbraten, mit dem Grappa ablöschen und mit rotem Pfeffer bestreuen.

Dazu passen sehr schön Röstkartoffeln mit Rosmarin oder einfach Baguette.