

# Geröstete Leber vom Schwein

Ein Rezept von Harlad Pollak, Pollak's Wirtshaus–Der Retzbacherhof.



Geröstete Schweinsleber © Rita Newman

## Infos

 Mittel

## Merkmale

- Schweinefleisch

## Zubereitung

### Leber

- Birne halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Leber in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer kräftig würzen.
- Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel leicht anrösten.
- Mit ein bisschen Mehl stauben, mit dem Fond aufgießen und einige Minuten durchkochen lassen.
- In einer Pfanne Öl erhitzen und die Leber darin braun rösten.

## Zutaten

### Leber

- ca. 600 g frische Schweinsleber (ohne Haut und Nervenstränge)
- 100 g Zwiebel
- Öl
- Salz
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 1/4 l brauner Fond
- Mehl zum Stauben
- 1 nicht zu reife Birne

- Danach die geröstete Leber in die Zwiebelsauce geben und ziehen lassen.
- Die geschnittene Birne und die Nüsse dazugeben. Kurz durchschwenken.

### **Butternockerl**

- Die Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwas rasten lassen.
- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Nockerlsieb den Teig in das Wasser einkochen.
- Umrühren, damit die Nockerl nicht verklumpen. Aufkochen. Abseihen und kalt abschwemmen.
- Vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne schmelzen und die Nockerln darin schwenken.
- Mit Salz abschmecken.

- 6 Stück ausgelöste Walnüsse

### **Butternockerl**

- 500 g glattes Mehl
- 3 Eier
- 3 Dotter
- 1/4 l Milch
- Salz
- Butter zum Schwenken

Zutaten für 3 Portionen

---

## **Profi-Tipp**

### **Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Lenz Moser**

Blauer Zweigelt, Malteser Ritterorden. Ein fruchtiger Blauer Zweigelt mit moderatem Tannin ergänzt sich mit den feinen Röstaromen der Leber optimal.