

# Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



## Leber mit Apfel und Zwiebeln

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g Rinder- oder Kalbsleber  
1 roter Apfel  
1 Zwiebel  
0,1 l Bodensee-Apfelsaft  
Bodensee Apfel-Balsamessig  
500 g am Vortag gekochte Kartoffeln  
(festkochend)  
2 Essl. Mehl  
etwas Schweineschmalz  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie

### ZUBEREITUNG

1 Essl. Mehl ohne Fett unter Rühren dunkel bräunen, mit Apfelsaft ablöschen, köcheln lassen, bis der Mehlgeschmack weg ist. Falls es zu dick ist, etwas Wasser nachgießen. Beiseite stellen.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Schweineschmalz kross anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Leber in grobe Streifen schneiden. Apfel halbieren und entkernen, Zwiebel schälen und halbieren, beides in Scheiben schneiden.

Leber leicht mehlieren, mit Apfel und Zwiebel in wenig Öl scharf anbraten. Sobald die Leber Farbe bekommt, die Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Apfel-Balsamessig ablöschen. Essig leicht einreduzieren und die Apfeloße untermischen. Noch einmal abschmecken, mit den Bratkartoffeln anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Wirtschaft zum Kranz

Bergstraße 3 | D-78315 Radolfzell-Liggeringen  
Telefon +49 (0) 7732 103 66 | [www.kranz-duennele.de](http://www.kranz-duennele.de)



WESTLICHER  
BODENSEE

Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)