

# Rezept Leber in Rahmsauce

## Zutaten:

1 l Milch (Typ Vollmilch)  
800 – 1000 g Rinderleber  
2 Schalotten  
0,2 l Rinderbrühe  
0,2 l Süße Sahne  
Mehlbutter aus je 1 EL Butter und Mehl  
3 EL Butter  
1 EL Butterschmalz  
1 TL Petersilie  
Salz, frischgemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Die Leber waschen, parieren, auf gewünschte Größe portionieren und für mindestens 4 – 5 h in Milch legen.

Zwiebel und Petersilie feinwiegen.

Die Leber aus der Milch entnehmen und mit Küchentüchern gut trocknen.

Diese mehlieren und in Fett kräftig anbraten.

Salzen und Pfeffern

Sahne und Brühe angießen und für ca. 15 min leicht schmoren lassen.

Mit Mehlbutter abbinden.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)