

# Rezept Leber mit Kartoffelpüree

Bei der Zubereitung sollte beachtet werden, dass die Leber immer nur kurz angebraten und nach dem Braten erst gewürzt wird, ansonsten wird sie zäh.

## Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
Salz  
100 g Butter  
 $\frac{1}{4}$  l Milch  
Muskat  
4 Scheiben Leber je ca. 100 g  
40 g Mehl  
40 g Fett  
Salz  
2 Zwiebeln

## Zubereitung:

Für die Leber mit Kartoffelpüree als Erstes die Kartoffeln vorbereiten, da diese gekocht werden müssen.

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in ein Topf mit Salzwasser legen, so dass die Kartoffeln gerade eben mit dem Wasser bedeckt sind und darin gar kochen lassen.

Die weichen Kartoffeln abschütten, kurz abkühlen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Kartoffelstampfers zu Kartoffelpüree zerdrücken.

Danach die Milch und die Butter mit einem Schneebesen nach und nach unter die Kartoffeln schlagen, zum Schluss das Kartoffelpüree noch mit Salz und Muskat abschmecken. Das Kartoffelpüree warm halten.

Für die Leber die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen.

Die Leber während dessen waschen, trockentupfen und in dem Mehl wenden.

Zunächst bei hoher Hitze die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, danach die Hitze auf mittlere Temperatur stellen, die Zwiebelringe zufügen und zusammen mit der Leber ca. 3 bis 4 min braten lassen. Nach dem Braten die Leber mit Salz würzen.

Die Leber zusammen mit dem Kartoffelpüree und den Zwiebelringen auf einem Teller anrichten.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)