

Leber süß-sauer in Apfel-Zwiebel-Rahmsoße

(Saure Leber)

Zutaten



1 kg frische Schweineleber
2 Zwiebeln
3 Äpfel
¼ l Milch
Öl, Mehl, Paprikapulver
Sauerrahm, Zitrone,
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Leber waschen, trockentupfen und in fingerdicke Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken; die Äpfel ebenfalls schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Eine große Pfanne oder Kasserole bereitstellen. 5 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, 1 EL Mehl einrühren, 1 TL Paprikapulver und - nach und nach die Milch einrühren. Die Äpfel und die Leber dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Ab und zu rühren damit nichts anbrennt. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Mit Sauerrahm und Zitronensaft abschmecken.

Die Soße soll sämig sein und einen pikanten, leicht säuerlichen Geschmack haben.