

# Rinderleber mit Pfifferlingen

rinlebpiff07q.odt

Frische Pfifferlinge sind zur Erntezeit im September manchmal gar nicht so teuer, wir haben hier ein Schälchen zum halben Preis (250 g für 1,99 €) erstanden. War 10 % Ausschuss beim Putzen, das ist ok. Zusammen mit der stets günstigen und nahrhaften Leber kann man sich dieses Gericht einmal im Jahr leisten.

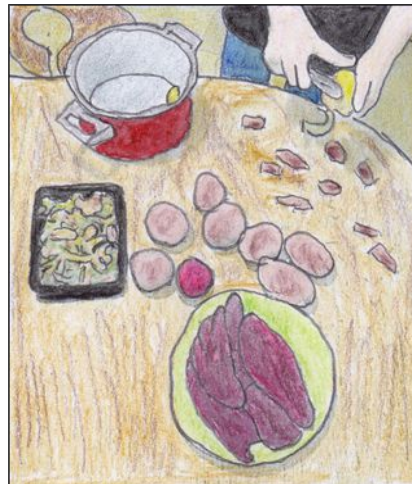
## Zutatenliste für 4 Portionen:

- 1200 g Kartoffeln
- Salz
- Öl
- Pfeffer
- Mehl
- 1200 g Rinderleber
- 250 g Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser aufsetzen.

Die Leber waschen und mit Küchentuch abtrocknen. Einen Teller mit Mehl bereitstellen. Öl in zwei Pfannen erhitzen. Die Leberstücke pfeffern, kurz im Mehl wenden und in den heißen Pfannen verteilen. Vorsichtig von einer Seite braten. Nach 5 Minuten die Leberstücke umdrehen, etwas Salzen. Auf kleiner Hitze 10 Min. weiterschmoren. Dann alle Leberstücke in eine Pfanne packen, Deckel drauf machen und auf der noch heißen Pfanne noch 10 Min. ziehen lassen.



Als erstes Kartoffeln schälen



Pfifferlinge in der kleiner Pfanne

Derweil die Pfifferlinge putzen, glasig-matschiges Fleisch bitte aussortieren. Die Zwiebeln in Spalten schneiden. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und erst die Zwiebeln anbraten, dann die Pfifferlinge hinzufügen und anbraten. Mit kleiner Hitze schmoren lassen. Den Apfel waschen, entkernen und in Würfelchen schneiden, mit in die kleine Pfanne geben, gut umrühren und noch weiterschmoren lassen.



Hier braucht man den ganzen Ofen

Zügig servieren, sonst wird die Leber zäh.

**Tip:** Wenn die Kartoffeln gar sind, abschütten, kurz abdampfen lassen, Deckel wieder drauf machen. Wenn die Kartoffeln vor dem servieren noch 15 Min. stehen, schmecken sie etwas besser.



Lecker Leber mit Pfifferlingen

Vorbereitungszeit:	keine	Kosten pro Portion:	1,31€
Zubereitungszeit:	45Min.	Pro Portion	751 kcal / 3178 kj
Schwierigkeitsgrad:	Mittel	K: 75 g	F: 23g E: 61 g