



HOCHLANDRINDER – LEBERLI

Zutaten für 4 Personen:

600 g Hochlandrinder-Leber	geschnetzelt
50 g Schinken	
2 Stück Zwiebeln	beides fein hacken
200 g Champignons	rüsten und schneiden
2 dl Weisswein oder Bouillon	
1½ dl Rahm	
2 El Butter	
1 Kl Mehl	
gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer	zum würzen
gemahlenem Rosmarin	zum abschmecken

Leber in heisser Butter anbraten, würzen und warm stellen.
In gleicher Pfanne Zwiebeln und Schinken dünsten.
Champignons zufügen.
Anschliessend mit Mehl bestreuen und gut untereinander mischen.
Wahlweise mit Weisswein oder Bouillon ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Rahm verfeinern.
Leber zufügen und warm werden lassen, mit Petersilie garnieren.

Rezept von Kyd Marianne, Fraubrunnen

Guten Appetit wünscht Ihnen