

GÄNSELEBER

ZUTATEN

- 1 Gänseleber
- 3 mittelgrosse Zwiebeln
in Ringe schneiden
- 1 Apfel in Scheiben
 - etwas Mehl zum Wenden
 - etwas Gänseschmalz zum Anbraten
- 150 ml Gänsefond
 - Pfeffer
 - Beifuss
 - Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
 - etwas Maizena
 - etwas Rahm

ZUBEREITUNG

- 1 • Backofen bei 180 Grad/ Umluft vorheizen
 - Die Leber trocken tupfen und durch das Mehl ziehen
- 2 • Dann mit heissen Gänseschmalz von beiden Seiten anbraten, bis die Leber gerade nicht mehr blutig ist.
 - Danach Leber bei 65 Grad warm stellen.
- 3 • Äpfelscheiben mit den Zwiebelringen anbraten.
 - Bratensatz mit Fond ablöschen und Gewürze dazugeben.
- 4 • Etwas einköcheln lassen und mit Maizena abbinden.
 - Gewürze aus der Sauce nehmen und mit Rahm abschmecken. Mit Kartoffelstock servieren.