

Gebratene Kaninchenleber

Kaninchenstück: Leber



Zutaten (für 4 Personen):

- 600g Kaninchenleber
- etwas Öl und Butter zum Braten
- 3 Thymianzweige
- 250 ml Rindsuppe
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 1–2 Äpfel je nach Größe
- 1EL Butter
- 1EL Zucker
- 125 ml Weißwein
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Jungzwiebeln waschen und schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
2. 1 EL Butter erhitzen, den Zucker beigegeben, schmelzen und ganz leicht karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und reduzierend auf die Hälfte einkochen
3. Danach die Jungzwiebeln beifügen, kurze Zeit danach die Apfelspalten. Vorsichtig durchschwenken. Sowohl die Zwiebeln als auch die Äpfel sollen bissfest sein.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und die geschnittene Leber kurz anbraten, umdrehen, die Butter beifügen und mit Thymianblättchen würzen. Nun die noch nicht durchgebratene Leber auf einen Teller legen und warmstellen.
5. Die Rindsuppe in die Pfanne gießen und mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Abschmecken und eventuell zur Bindung einige kalte Butterflocken einrühren. Die Leber noch kurz in der Sauce ziehen lassen. Mit den Apfelspalten und den Zwiebeln belegt servieren.

Beilagenempfehlung: Erdäpfellaibchen