

Schweineleber mit Röstzwiebeln und Kartoffelstampf

Ein klassisches Essen.

Ich habe vier dünne Schweineleberscheiben vorrätig. Diese würze ich mit Salz und Pfeffer und mehliere sie.

Die in Ringe geschnittenen Schalotten mehliere ich ebenfalls.

Kartoffelstampf bereite ich aus gekochten Kartoffeln zu mit etwas Milch und etwas Würze wie Muskat, Salz und Pfeffer. Dieses Mal gebe ich die gekochten Kartoffeln nicht in eine Rührschüssel und bereite mit dem Pürierstab Kartoffelpüree zu, sondern zerstampfe sie nur grob zu Kartoffelstampf.

[amd-zlrecipe-recipe:209]