

Leber-Kürbis-Teller

Hier habe ich einmal ein neues Gericht kreiert.

Ganz nach dem Motto, dass Herbstzeit Kürbiszeit ist und ich noch einen Rest eines Butternuss-Kürbis im Kühlschrank habe.

Ich wollte Schweine-Leber zubereiten. Mit Butternuss-Kürbis. Und natürlich passend zur Leber Röstzwiebeln.

Aber, ich dachte mir, warum, soll man das nicht alles zusammen in der Friteuse zubereiten und damit eine einfache Zubereitung haben?

Denn schmackhaft wird das Gericht auf alle Fälle.

Dies ist vermutlich das Rezept mit der kürzesten Kochzeit, das ich bisher in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Damit der Kürbis bei dieser kurzen Zubereitung auch durchgegart und kross und knusprig ist, schneide ich ihn in sehr kleine Würfel.

Die Schweine-Leber schneide ich in kurze Streifen. Nach 3 Minuten Garzeit in der Friteuse ist die Leber außen kross und knusprig, und innen noch weich, wie es eben sein soll.

Für die Röstzwiebeln verwende ich Schalotten, die ich in Ringe schneide und in Mehl wälze.

[amd-zlrecipe-recipe:470]