

# Gebratene Leber mit Gnocchi und Lauch



Mit gefüllten Gnocchi

Ich hatte wieder einmal Hähnchenleber vorrätig. Diese bietet sich immer gut für ein Gericht mit Pasta in einer geeigneten Sauce an. Oder eben mit anderen Zutaten nur kurz in der Pfanne gebraten.

So ergibt dies hier ein leckeres Pfannenrezept.



In der Pfanne kurz gebraten

Zusätzlich zu der Hähnchenleber verwende ich gefüllte Gnocchi aus der Packung, also ein Convenience-Produkt. Dabei habe ich aber darauf geachtet, dass es ein Produkt mit guter Qualität ist.

Und schließlich noch frischer Lauch. Quer in Ringe geschnitten und dann einfach nur drei Minuten in siedendem Wasser blanchiert.

*Für 2 Personen:*

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 600 g mit Käse gefüllte Gnocchi (2 Packungen à 300 g)
- 1 Stange Lauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel



- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.*



Alles kross gebraten

Lauch putzen, quer in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben.

Lebern grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen und Lauch im nur noch siedenden Wasser drei Minuten blanchieren.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi darin insgesamt unter Rühren acht Minuten kross braten.

In den letzten drei Minuten die Lebern dazugeben und mit anbraten.

Und in der letzten Minute noch den Lauch dazugeben und nur noch erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Abschmecken.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Pferde-Leberknödel-Pfanne



Kross und knusprig

Wenn der Pferde-Schlachter nicht nur Pferdefleisch zum Kurzbraten oder Schmoren anbietet, sondern vielleicht auch schon vorgefertigte und vorgebratene Artikel wie Pferde-



Leberknödel anbietet, in denen ausnahmsweise auch eine Innereie eines Pferdes verarbeitet ist, dann greifen Sie dabei ruhig zu.



Frische, vom Schlachter zubereitete Pferde-Leberknödel

Und solche Knödel bieten sich nicht nur für die allseits bekannte Leberknödel-Suppe an. Sondern auch für ein leckeres, krosses und knuspriges Pfannengericht.

Dieses Pfannengericht ist durchaus auch mit den gängigen Knödeln wie Semmelknödel oder Kartoffelknödel bekannt.

Hier jedoch wie erwähnt mit den Pferde-Leberknödeln.

Dazu gesellen sich noch Kartoffeln, Champignons, Bauchspeck, Eier und Käse.

Das Ganze wird in einer großen Pfanne kräftig angebraten und dann gewürzt.

Garniert wird einfach mit etwas frischem Schnittlauch.

*Für 2 Personen:*

- 2 vorgegarte Pferde-Leberknödel
- 2 große, vorgegarte Kartoffeln
- 4 große, braune Champignons
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 100 g Gouda
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.*



Schmackhaftes Pfannengericht



Champignons halbieren und dann quer in dünne Scheiben schneiden.

Gouda auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Klöße und Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

Schnittlauch kleinschneiden.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben und verquirlen.

Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen.

Zuerst Klöße- und Kartoffelscheiben darin 5 Minuten kross anbraten.

Champignons, Speck, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Alles einige weitere Minuten kross anbraten.

Eier zu der Masse geben und alles gut vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Schließlich den Käse dazugeben und untermischen.

Masse abschmecken.

Masse auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Hähnchenlebern in Tomatensauce mit Langkornreis



Würzig und schmackhaft

Auch Hähnchenlebern sind zwischendurch eine gelungene Abwechslung auf dem monatlichen Speisezettel.

Man sollte sie nie zu lange anbraten oder sogar schmoren. Sondern möglichst nur kurz anbraten und auch nicht zu lange in einer Sauce garen.

Denn so bleiben sie innen noch leicht rosé, sind noch sehr saftig und schmecken dann wirklich hervorragend.

Die Sauce wird mit etwas passierten Tomaten aus der Packung, etwas Wasser zum Verdünnen und einem Schuss Cognac gebildet.

Für Würze sorgen nur grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Langkornreis. Die Lebern brauchen zum



Garen nur 6 Minuten. Also weniger als der Reis.

Ein wirklich sehr leckeres Gericht.

*Für 2 Personen:*

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 200 ml passierte Tomaten (Packung)
- 100 ml Wasser
- Cognac
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Langkornreis
- 1 Zweig Petersilie

*Zubereitungszeit: 6 Min.*



Mit viel leckerer Sauce

Petersilie kleinschneiden.

Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Lebern darin kurz anbraten.

Tomaten dazugeben. Wasser ebenfalls dazugeben. Einen Schuss Cognac hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen und insgesamt etwa 6 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Schalen verteilen.

Lebern darauf geben.

Großzügig Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Hähnchenlebern in Tomatensauce mit Bandnudeln**





Mit schmalen Bandnudeln

Auch Hähnchenlebern sind zwischendurch eine gelungene Abwechslung auf dem monatlichen Speisezettel.

Man sollte sie nie zu lange anbraten oder sogar schmoren. Sondern möglichst nur kurz anbraten und auch nicht zu lange in einer Sauce garen.

Denn so bleiben sie innen noch leicht rosé, sind noch sehr saftig und schmecken dann wirklich hervorragend.

Die Sauce wird mit etwas passierten Tomaten aus der Packung, etwas Wasser zum Verdünnen und einem Schuss Cognac gebildet.

Für Würze sorgen nur grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Als Beilage wähle ich schmale Bandnudeln, die in 6 Minuten gegart sind. Und genauso lange gare ich auch die Lebern.

Ein wirklich sehr leckeres Gericht.

*Für 2 Personen:*

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)

- 200 ml passierte Tomaten
- 100 ml Wasser
- Cognac
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 350 g schmale Bandnudeln
- 1 Zweig Petersilie

*Zubereitungszeit: 6 Min.*



Lebern – rosé, saftig und aromatisch

Petersilie kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Lebern darin kurz anbraten.

Tomaten dazugeben. Wasser ebenfalls dazugeben. Einen Schuss Cognac hineingeben.



Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen und bis zum Ende der Garzeit der Pasta köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben.

Lebern darauf geben.

Großzügig Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Pferde-Leberknödel-Suppe**



Schmackhafte Suppe

Ich habe in meinem Leben schon sehr viele Innereien gegessen. Auch sehr ausgefallene wie Penis und Hoden. Und Leber ist mir natürlich durchaus bekannt. Aber eben von Rind, Schwein oder Geflügel.

Leber vom Pferd habe ich noch nicht gegessen. Aber bei allem ist es irgendwann einmal das erste Mal.

Die Leberknödel waren in meinem Pferdefleisch-Fresspaket zu Weihnachten enthalten. Ich habe sie somit nicht selbst zubereitet, sondern dies hat der Schlachter übernommen. Aber wenn es frische Ware ist und diese von guter Qualität, warum nicht.

Ich kann daher nur dem Aufkleber auf der Folie der Leberknödel entnehmen, dass u.a. folgende Hauptzutaten enthalten sind: Pferdefleisch, Pferdeleber, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Petersilie.

Ich bereite die Leberknödel einfach nur in einer frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Gemüsebrühe zu, indem ich sie erhitze.

Im Suppenteller kommt dann noch etwas frisch geschnittene Petersilie darüber.

Die Suppe mit dem Leberknödel schmeckt sehr gut. Der Leberknödel so, wie er sein soll, kräftig, würzig, ein wenig nach Leber.

Empfehlenswert!

Für 2 Personen

- 1 l [Gemüsebrühe](#)
- 4 Leberknödel (Packung, à 100 –150 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckerer, würziger Leberknödel

Brühe in einem Topf erhitzen.

Knödel dazugeben und Suppe zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit jeweils zwei Knödeln in zwei Suppenteller geben.

Mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Leber-Risotto



Kein echtes Risotto ...

Dieses Rezept habe ich aus einem dicken Kochbuch zu allen Varianten der Zubereitung von Gerichten aus allen möglichen Kategorien.

Aber dies ist kein Risotto. Ein Risotto wird aus Risotto-Reis zubereitet, also einem Mittelkornreis, der die Eigenart hat, dass er beim richtigen Zubereiten außen schön durchgegart ist, jedoch der Kern innen noch leicht knackig und bissfest ist.

Außerdem wird ein Risotto so zubereitet, dass man nacheinander in mehreren Durchgängen jeweils einen Schöpflöffel Gemüsebrühe zum Reis gibt und ihn so etwa 15–20 Minuten unter ständigem Rühren gart, bis auch alle Flüssigkeit aufgenommen wurde und das Risotto so richtig schlotzig ist.

Allerdings war in dem Rezept zu diesem Risotto aufgeführt, das Risotto mit einem Langkornreis zuzubereiten. Und die Flüssigkeit wird auf ein Mal hinzugegeben und der Reis darin gegart. Also, kein Risotto.



Ich habe das Gericht aber dennoch nach dieser Anleitung zubereitet und anstelle des Langkornreises einfach Jasminreis verwendet.

Und eine Variation habe ich noch vorgenommen. Im originalen Rezept wird Chinakohl verwendet. Ich habe keinen Chinakohl vorrätig gehabt und habe stattdessen Wirsing verwendet.

Und, obwohl der Name des Gerichts nicht passt, muss ich sagen, das Gericht schmeckt sehr gut.

Für 2 Personen

- 400 g Rinderleber (2 Scheiben)
- 2 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Jasminreis
- 8 Blätter Wirsing
- etwa 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Wirsing und Leber

Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin einige Minuten glasig dünsten.

Reis dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit zwei Schöpflöffeln Brühe ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Wirsing hineingeben, alles vermischen und nochmals 5 Minuten garen.

Bei Bedarf noch etwas Brühe dazugeben.

Leber in kurze Streifen schneiden.

In eine Schale geben, mit dem Mehl bestäuben und gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Leber darin einige Minuten kross anbraten.

Risotto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Leber dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Ragout mit viererlei Innereien auf indischem Reis**



Schmeckt hervorragend!

Ein Rezept für ein Ragout.

Aber kein Rind- oder Schweinefleisch. Sondern viererlei Innereie. Mit Herz, Magen, Niere und Leber.

Und zwar gemischt von Rind und Schwein.

Man sagt normalerweise, dass man Leber und Niere eigentlich nur kurz garen sollte, da sie sonst zu fest und zäh werden.

Aber in diesem Fall kann man die Innereien ruhig zwei Stunden in einer Sauce aus Gemüsefond und Weißwein garen, sie werden dadurch sehr zart und sind sehr schmackhaft.

Die Besonderheit ist bei diesem Ragout noch, dass ich es mit einer großen Portion feingemörsertem Kümmel würze, das man auch gern einmal für einen Rinder- oder Schweinebraten verwendet.

Als Beilage wähle ich vorgegärteten, indischen Reis in der Packung. Er ist in wenigen Minuten gegart. Der Reis wird mit diversen indischen Gewürzen wie Koriander, Kurkuma usw. vorgegärt und hat damit schon eine gelbe Farbe und einen besonderen Geschmack.

Alles in allem ein leckeres Gericht, das durch die Wahl der viererlei Innereie eine besondere Variation hat und einmal anders schmeckt als gewöhnliche Ragouts.

Für 2 Personen

- 200 g Schweineherz
- 200 vorgegarter Pansen
- 200 Schweineniere
- 200 g Rinderleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln



- 1 EL Kümmel
- Fleischgewürz
- 300 ml Chenin blanc
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Packungen vorgedämpfter indischer Reis (à 200 g)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Innereien in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Innereien mit dem Gemüse darin anbraten.

Kümmel in einem Mörser fein mörsern. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit Sauce abschmecken. Ohne Deckel noch eine viertel Stunde reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in den Packung kurz kneten, damit er etwas aufgelockert wird. Dann Packungen aufschneiden und Reis in der Packung drei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Reis auf zwei Teller verteilen. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Ragout mit viererlei Innereie auf Trofie



Leckerer, würziger Ragout

Ein Rezept für ein Ragout.

Aber kein Rind- oder Schweinefleisch. Sondern viererlei Innereie. Mit Herz, Magen, Niere und Leber.

Und zwar gemischt von Rind und Schwein.

Man sagt normalerweise, dass man Leber und Niere eigentlich nur kurz garen sollte, da sie sonst zu fest und zäh werden.

Aber in diesem Fall kann man die Innereien ruhig zwei Stunden in einer Sauce aus Gemüsefond und Weißwein garen, sie werden

dadurch sehr zart und sind sehr schmackhaft.

Die Besonderheit ist bei diesem Ragout noch, dass ich es mit einer großen Portion feingemörsertem Kümmel würze, das man auch gern einmal für einen Rinder- oder Schweinebraten verwendet.

Als Beilage wähle ich eine kleine, dünne italienische Pasta, die den Namen Trofie trägt.

Alles in allem ein leckeres Gericht, das durch die Wahl der viererlei Innereien eine besondere Variation hat und einmal anders schmeckt als gewöhnliche Ragouts.

Für 2 Personen

- 200 g Schweineherz
- 200 vorgegarter Pansen
- 200 Schweineleber
- 200 g Rinderleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Kümmel
- Fleischgewürz
- 300 ml Chenin blanc
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 375 g Trofie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Std.





Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Innereien in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Innereien mit dem Gemüse darin anbraten.

Kümmel in einem Mörser fein mörsern. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit Sauce abschmecken. Ohne Deckel noch eine viertel Stunde reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei Teller verteilen. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Rinderleber mit Kartoffelspalten



Mehliert und kross in Butter gebraten

Wenn es einmal schnell gehen muss.

Vorbereitet in 10 Minuten. Gegart in 5 Minuten.

Ich würze die Lebern mit Fleisch-Gewürzmischung und mehliere sie dann.

Die Kartoffeln werden geschält und in Kartoffelspalten geschnitten. Dann fünf Minuten in der Friteuse frittiert. Und



anschließend gesalzen und gepfeffert.

Und in der Zwischenzeit werden die Lebern in Butter in der Pfanne gebraten.

Für 2 Personen

- 2 Scheiben Rindleber (à 200 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- 2 EL Mehl
- Butter
- 10 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Kartoffeln schälen, längs halbieren und dann nochmals in drei Spalten schneiden.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.



Lebern auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Mehl auf einen Teller geben und Lebern darin auf beiden Seiten mehlieren.

Kartoffelspalten fünf Minuten in der Friteuse frittieren.

Währenddessen Lebern in einer großen Portion Butter in der Pfanne auf jeder Seite zwei Minuten kross braten.

Kartoffelspalten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen und pfeffern.

Jeweils eine Scheibe Rinderleber auf einen Teller geben. Kartoffelspalten dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# **Putenlebern auf Galletti tricolore**



Leckere, rosé gebratene Putenleber

Ich habe das erste Mal Putenlebern zubereitet. Diese sind nicht immer zu bekommen.

Jedenfalls habe ich sie bei meinen bisherigen Discountern und Supermärkten nicht bekommen.

Als ich Anfang der Woche bei einem größeren Supermarkt einkaufen war, fand ich im Kühlregal nicht nur Hähnchenlebern und -herzen bei den Innereien, sondern eben auch Putenlebern. Und diese habe ich natürlich sofort mitgenommen und gekauft.

Putenlebern sind erwartungsgemäß größer als Hähnchenlebern – der Vogel ist eben definitiv größer. ☐

Ich brate die kleingeschnittenene Lebern nur einige Minuten kross in viel gutem Olivenöl an. Und würze sie mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich einfach eine sehr große Menge des guten Olivenöls. So dass dieses Gericht mit der Pasta fast wie ein Pastagericht aglio e olio zubereitet wird.

Mehr bedarf es nicht.

Als Pasta wähle ich Galletti tricolore, das sind diejenigen Nudeln, die nudelfarben, rot und grün sind.

Das Gericht in schnell in 7 Minuten zubereitet.

Während die Pasta kocht, schneidet und brät man die Lebern.

Und kann dann alles zusammen in tiefen Pasta-Tellern anrichten.

Nicht fehlen darf natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano zum Garnieren des Gerichts.

---

# **Frittierte, gefüllte Schweineleber mit frittierten Kürbisklößchen**



In wenigen Minuten in der Friteuse frittiert

Ein Gericht für die Friteuse.

Alle Zutaten werden nur einige Minuten in der Friteuse frittiert.

Das Gericht ist somit recht schnell zubereitet.

Es bedarf jedoch einiger Vorbereitungszeit.

---

**Gegrillte Kalbsleber mit**



# Kartoffelstampf

Mein Discounter hatte überraschenderweise Kalbsleber im Sortiment. Das hat er selten. Also habe ich sofort davon gekauft.

Ich esse Leber recht gern. Aber Kalbsleber bekommt man selten, und sie ist sehr zart und lecker.

Dass die Leber von einem Kalb stammt, sieht man auch daran, dass sie hellrosa ist, und nicht dunkelrot bis braun wie von einem Rind.

Ich grille die Kalbsleberscheiben in einer Grill-Pfanne. Dann salze und pfeffere ich sie.

Dazu gibt es als Beilage einen Stampf von Kartoffeln. Ich esse Stampf ja wirklich sehr gerne, gern auch von anderem wie Pastinaken, Wurzeln o.ä.

[amd-zlrecipe-recipe:1138]

---

# Rinderleber auf mediterranem Gemüsebett

Ein Rezept für eine leckere, gebratene Rinderleber.

Ich brate die mehlierte, gewürzte Rinderleber auf jeder Seite nur zwei Minuten in viel Butter kross an.

Und sie gelingt einfach hervorragend, ist zwar durchgegart, aber noch leicht rosé.

Als Beilage gibt es ein mediterranes Gemüsebett aus verschiedenem Gemüse, das ich auch in Butter anbrate, leicht würze und unter die Leber als Bett gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:1121]

---

## **Hähnchenlebern mit Champignons in Toban-Djan- Sauce mit Basmatireis**

Ein Innereien-Rezept. Das ich ab und zu gerne zubereite.

Ich verwende Hähnchenlebern.

Und dazu noch weiße Champignons.

Ich bilde die Sauce aus einer Toban-Djan-Sauce. Das ist eine asiatische, scharfe Chili-Bohnen-Sauce.

Und verlängere sie mit etwas Wasser.

Dazu gibt es als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1102]

---

# Leber-Pfanne

Hier ist mir ein schmackhaftes Gericht mit Schweine-Leber gelungen. Und zwar mediterran angehaucht.

Denn zum einen gebe ich noch Zucchini und Tomaten in die Pfanne.

Zum anderen würze ich kräftig mit getrocknetem Thymian.

Dazu noch Lauchzwiebel und Champignons.

Ich schneide die Leber vor dem Braten in kurze Streifen und mehliere sie, denn dann werden sie beim Braten schön knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:1037]

---

# Schweine-Leber-Roulade auf Hirse

Hier habe ich einfach experimentiert.

Ich habe mit Schweine-Lebern zwei Rouladen zubereitet.

Gefüllt habe ich die Rouladen einfach quer mit Lauchzwiebel und Stangensellerie.

Dazu als Beilage Hirse.

[amd-zlrecipe-recipe:1035]