

Geröstete Rehleber mit Risibisi

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

2-3 Rehlebern (je nach Größe)
3 mittlere Zwiebel
etwas Mehl
halbe Flasche Rotwein
2 Bratenwürfel
Salz
Pfeffer
Majoran
500g Reis
Butter
Zwiebel
Nelken
Erbsen

Zubereitung:

Die gehackten Zwiebeln in heißer Butter anrösten, schön geputzte und blättrig geschnittene Leber dazugeben (Haut abziehen), gut anrösten und mit Mehl stauben, durchrösten, mit Wein aufgießen, die Bratenwürfel hinzugeben, kurz aufkochen und ggf. die Sauce mit etwas Mehl binden Mit kräftig Majoran und etwas Pfeffer und Salz abschmecken (Salz bitte erst ganz am Schluß!)

Gewaschener Reis in heißem Butter glasig werden lassen, mit doppelter Menge Wasser aufgießen, aufkochen, salzen, Zwiebel mit Nelken besteckt einlegen und zugedeckt ca. 20-30min dünsten, die Zwiebel und Nelken entnehmen und die Erbsen begeben und 10 min nachdünsten lassen.

Leber und Reis mit einem Zweig frischem Majoran oder Petersilie anrichten



Weinempfehlung:

Kochabend:

2. Okt, 2019 / Simon