

Pikante Leber an Chicorée

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

8 Chicorée Stauden
800 g Schweineleber
2 TL Majoran
6 TL Rinds Bouillon instant
4 EL Butterschmalz
100 ml Wasser
Mehl
Salz

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Chicorée putzen, welke Blätter entfernen, längs halbieren, Strunk knapp abschneiden und von allen Seiten reichlich pfeffern, etwas salzen und mit ca. 2 TL Rinds Bouillon instant Pulver bestäuben. Etwas ruhen lassen.

Die Leber von Fett und Sehnen befreien, waschen und in dünne Streifen schneiden (wie bei Geschnetzeltem). Die Leber reichlich pfeffern und mit ca. 4 TL Rinds Bouillon instant Pulver und dem Majoran von allen Seiten bestäuben. Etwas ruhen lassen.

Die Leberstreifen in Mehl (am besten Instant) wälzen und in 2 EL heißem Butterschmalz je nach Geschmack ca. 6 – 10 Minuten braten (Stufe 4 Elektro). Dabei mehrfach wenden.

In einer anderen Pfanne die halben Chicorée Stauden in 2 EL heißem Butterschmalz auf jeder Seite ca. 5 Minuten zugedeckt gut anbräunen (Stufe 5 Elektro). Etwa 3 Minuten vor Schluss mit dem Wasser ablöschen. Dabei Deckel weiter geschlossen halten.

Schmeckt solo - aber auch gut mit 1 A Kartoffelbrei oder körnigem Reis. **Ein dunkles Weizenbier rundet die Sache prima ab.**



Fleisch