

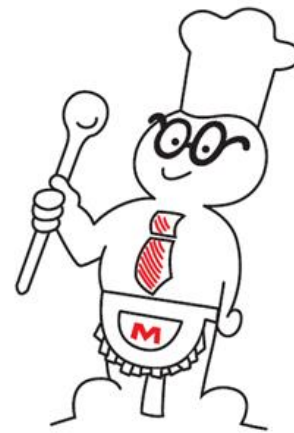
Leberle Sauer Badische Art



Die sauren Leberle sind ein traditionelles Gericht aus dem Markgräflerland.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Kalbsleber
100 g Butterschmalz (wer will, kann auch weniger nehmen)
3 Schalotten
½ Tasse Weißwein
Mehl zum Wenden
Salz, Pfeffer, Zucker
etwas Sahne
Zitronensaft



Zubereitung: Die Leber waschen, abtupfen, Haut entfernen und in dünne Streifen schneiden. Danach in Mehl wenden. Die Schalotten schälen und hacken. Das Bratenfett in einer großen Pfanne recht heiß werden lassen. Leber und Zwiebeln in die Pfanne geben und bei großer Hitze unter ständigem Wenden schnell braun werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Herausnehmen. Den Bratensatz mit Weißwein loskochen, mit der Sahne andicken und falls nötig noch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Dazu gibt es traditionell „Brägele“, Bratkartoffeln.



wünscht guten Appetit!