

# Geschnetzelte saure Rehleber mit Rösti



# ZUTATEN

Für 2 Personen

## Leber

- 1 Rehleber
- 4 EL Apfelessig
- 0,4 Liter dunkler Wildfond (WuH 7/2016)
- Salz und Pfeffer

## Rösti

- 4 große festkochende Kartoffeln
- Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer



wildundhund.de

## Leber

Die Leber wird zuerst in Scheiben geschnitten und diese dann geschnetzelt und gepfeffert.

In einer Pfanne in schäumender Butter die Leber anschwanken, salzen und anrichten.

Wildfond und Essig miteinander aufkochen, abschmecken und über die Leber geben.

## Rösti

Die Kartoffeln werden in einem Topf mit kaltem Salzwasser aufgesetzt und einmal aufgekocht, Deckel auflegen, den Topf vom Herd nehmen und kalt werden lassen.

Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und pellen. Mit der Röstireibe (große Löcher) reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rösti formen und ganz leicht in die Pfanne mit Sonnenblumenöl drücken. Von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Als Beilage passt Gemüse der Saison, blanchiert und in Butter angeschwenkt.

*Rezept von Viktoria Fuchs, Romantik-Hotel, Münstertal*