

Rehleber - nach Schlemmerart

Zutaten: 2 dicke Scheiben Rehleber (oder auch Schwarzwildleber); 2 grüne Ardee; 2 Tomaten; 1 große Zwiebel; ½ Pfund Champignons; 2 Knoblauchzehen; Pfeffer-Paprika, sehr wenig; im Ersatzfall nimmt man etwas von einer Pepperoni-Schote;

½ rohe, kleingewürfelte Kartoffel; 1 Glas Moselwein; ½ Bund Petersilie; ½ Teelöffel gerebelten Majoran; Salz, schwarzen Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft; Prise Zucker; ½ Teelöffel Fleischbrüh-Konzentrat; 4 Eßlöffel Butter; 1 Scheibe Räucher-speck.

Zubereitung: Ardee in große Würfel schneiden, die Knoblauchzehen zerdrücken, die Zwiebeln fein würfeln und alles salzen, pfeffern und mit wenig Paprikapulver abstäuben. Tomaten häuten, schneiden und ebenfalls würzen. Auf diese Weise werden die Zutaten gut von den Gewürzen durchzogen. Die Butter erhitzen, den Speck darin glasig dünsten, einige Prisen Salz und Pfeffer in das Fett geben und sofort mit einem Schuß Weißwein abschäumen. Nun das vorbereitete Gemüse mit der fein zerdrückten Pfeffer-Paprika hineingeben, einige Minuten kräftig durchkochen und unter Rühren etwa die Hälfte des Weißweins, Fleischbrühextrakt, Paprikapulver sowie einige Spritzer Zitronensaft hinzugeben, die Hälfte der gehackten Petersilie darübergerben und alles etwa 5 Min. dünsten lassen. Nach Geschmack nachwürzen. Die vorbereiteten Champignons mit dem Rest des Weines und der Petersilie dazufügen und das Ganze nochmals etwa 5 Min. dünsten lassen. — Die gehäutete und in dicke Würfel geschnittene Leber nun auf großer Flamme unter Wenden in dem Gemüse garen und mit Majoran würzen. Nach etwa 3 bis 4 Minuten Flamme abstellen und noch einige Flöckchen Butter auf der Schlemmer-Leber zergehen lassen. — Im Kartoffelpüreeerand servieren. *A. Berger*