

Streichzarte Leberwurst mit Zwiebeln & Apfel



Ich liebe Leberwurst...

Kein Vesperteller ohne Leberwurst. Streichzart und herzhaft muss sie sein, dazu Essiggurke und ein knuspriges Bauernbrot vom Bäcker. Tatsächlich lässt sich Leberwurst ganz einfach herstellen und nach Lust verfeinern. Meine Variante hat gebratenen Apfel und ordentlich Zwiebeln drin, Lebkuchengewürz und einen guten Schuss Weinbrand. Köstlich.

Hier die Rezeptur zum Nachmachen...

Zutaten

- 300 g Rinder- oder Schweineleber
- 250 g Butter 250 g Zwiebeln
- 1 kleiner Apfel
- 2 cl Weinbrand
- 1-2 EL getrockneter Majoran
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Pfeffer gemahlen
- 1 TL Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Dann in einer Pfanne mit 50 g Butter bei kleiner Hitze ca. 10-12 Minuten goldbraun braten. Dabei rühren. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen.

Die Leber in 1 cm große Stücke schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Nun Leber- und Apfelstücke in der gleichen Pfanne mit etwas Butter 6-7 Minuten rührend braten. Mit 2 cl Weinbrand ablöschen und 1 Minute einkochen. Danach die gebratenen Zwiebeln dazu geben. Mit 1 EL Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in einen Mixer geben. Die restliche Butter, in Würfel geschnitten, ebenfalls hinzugeben und 2-3 Minuten schmelzen lassen. Nun alles fein mixen. Zum Schluss getrockneten Majoran hinzugeben.

Noch warm in Gläser abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen.

Tipp: Die feine Streichwurst schmeckt sehr gut auf Bauernbrot. Dazu passen Essiggurken.

