

Traumhochzeit: Leberle und Verheiratete



Gute Tradition

Die Kombination aus Spätzle und gebratenen Kartoffeln wird in Baden-Württemberg liebevoll als „Verheiratete“ bezeichnet. Es ist eine bewährte Kombi, die mit Sauce besonders gut mundet.

Deswegen haben wir heute Leber mit Zwiebelsoße und „Verheiratete“ zusammengebracht. Einfach köstlich!

Hier die heutige Anregung "**Leberle und Verheiratete**":

Zutaten

- 500 g Leber (z.B. Kalbsleber)
- 300 g Zwiebelwürfel
- 4 EL Öl zum Braten
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 150 ml Weißwein
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 EL Mehl
- Salz & Pfeffer

Extra

- 300 g Spätzle oder Knöpfle, gekocht
- 300 g gekochte Kartoffeln, geschält und geviertelt
- 25 g Butter
- Petersilie oder Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

Die Leber in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl 2 Minuten braten, dann sofort wieder aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die Zwiebelwürfel (oder Zwiebelringe) 4 Minuten rührend anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Mit 1 El (gestrichen) Mehl bestäuben, verrühren und mit Brühe angießen. Zugedeckt etwa 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberstreifen zugeben und weitere 5 Minuten schmoren. Mit Kräutern bestreuen.

In einer Pfanne die Kartoffeln in etwas Butter bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten bräunen. Spätzle zugeben und 3-4 Minuten erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern verfeinern. Mit der Leber servieren.