

## **Rehleber - rumänisch**

*Zutaten:* 4 Scheiben Rehleber, 2 bis 3 mittlere Zwiebeln, 1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Dill (oder 1/2 Teelöffel trockene Dillspitzen), 1 Glas Weißwein, Zitronensaft, 4 Eßlöffel Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, gemahlener süßer Paprika, etwas Mehl zum Abstäuben, ein paar Prisen Paniermehl.

*Zubereitung:* Die Rehleber (nicht zu dünne Scheiben!) häuten, waschen (das ist wichtig, damit das Blut nicht stockt!), mit Zitronensaft und Weißwein beträufeln, salzen, pfeffern, gut mit Paprika abpudern, mit wenig Mehl vorsichtig bestäuben und mit einigen Prisen Paniermehl überbröseln. Das ganze Paniergut fest andrücken. — Die Butter erhitzen, abschäumen lassen, Petersilienröschen und Dill in das fließende Fett geben und sofort die vorbereitete Leber hineinlegen und nach einer Minute wenden. Die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln (nach Geschmack Apfelscheiben) in die Pfanne geben und mitdünsten. Die Leber nach vier- bis fünfmaligem Wenden vorsichtig mit einer Gabel anstechen und prüfen, ob sie noch blutet. Wenn kein Blut mehr kommt, ist die Leber gar. Kurz vor dem Anrichten mit dem Wein auffüllen, die Leber nochmals wenden und alles kurz aufdünsten lassen. — Wird eine Sauce gewünscht, mit etwas in Wasser verührtem Mehl vorsichtig auffüllen und langsam mit saurer Sahne abziehen. Dazu schmeckt Kartoffelpüree. Pfifferlinge und/oder grüner Salat machen dieses Gericht zu einer Köstlichkeit.

*Angela Berger*