



Für 2 Personen

Saures Wildleberle mit Brägele

LEBER

- 1 Wildleber
(z. B. Frischlings-, Gams-, Reh- oder Hirschkalbsleber)
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 4 EL Apfelessig
- 250 ml heiße Grundsoße (WuH 21/2014)

BRÄGELE

- 350 g gekochte Pellkartoffeln vom Vortag
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butterschmalz

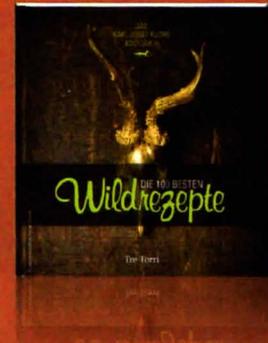
Die Leber putzen, in feine Streifen schneiden und mit Pfeffer würzen. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Leberstreifen in schäumender Butter schwenken, Schalottenwürfel zugeben und kurz mitschwenken. Mit Essig ablöschen und mit heißer Grundsoße auffüllen.

Jetzt erst salzen. Um zu vermeiden, dass die Leber trocken und hart wird, nur kurz in heißer Butter schwenken. Danach sofort servieren.

Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Eisenpfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten, dabei mithilfe eines Tellers an einem Stück wenden und weiterbraten.

Die hundert besten Wildrezepte



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey
Zeitschriftenverlag,
Bestell-Hotline (Ortstarif)
(0049) 02604 978-777,
kundenservice.shop@paulparey.de

INFO

Lebergerichte werden im Badischen gern mit Brägele serviert. Brägeln bedeutet auf Alemannisch „etwas im heißen Fett braten“. Es gibt verschiedene Varianten, so werden zum Beispiel für Brägel gekochte Kartoffeln geraspelt und in der Pfanne wie ein Kuchen gebacken. Brägele hingegen werden vor dem Braten in Scheiben geschnitten. Meine Brägele werden nicht wie Bratkartoffeln durcheinander geschwenkt, sondern in einem Stück gewendet und gebraten.

ANRICHTEN

Die Leberle mit den Brägele anrichten. Dazu schmeckt ein marinierter grüner Salat.