

## Gebratene Schweineleber mit Kartoffelpüree

für 4 Personen

### Zutaten:

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- SOSO Kräutersalz
- Pfeffer
- 2 große Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 4 Stück Schweineleber
- 2 EL Mehl Type 405
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Prise Zucker



### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und mithilfe eines Kartoffelstampfers zerstampfen. Milch und 1 EL Butter dazugeben und unterrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Während die Kartoffeln kochen, Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden.
3. Leber mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Leber darin bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Erst dann mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zwiebel in dem Bratfett schwenken, bis sie eine leichte Bräunung bekommen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Apfelspalten darin bei niedriger Hitze goldbraun braten.
5. Leber mit den Äpfeln und Zwiebeln sowie dem Kartoffelbrei anrichten und alles mit dem Bratfett beträufeln.

### Tipp

Lebergerichte sollten immer erst zum Schluss gesalzen werden, weil sie sonst schnell zäh werden. In der Schwangerschaft wird vom Verzehr von Leber abgeraten. Stattdessen kann man sich aber ein durchgebratenes Schweinesteak oder Putenbrust zu Äpfeln, Zwiebelringen und Kartoffelbrei schmecken lassen.