



Lebergeschnetzeltes

Die Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.

Das Kokosfett in einer Pfanne erhitzen und die Leberstücke darin scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und schön bräunen. Umrühren, damit nichts anbrennt. Nach ca. 4 Minuten die Gewürze dazu geben, mit der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Ein wenig einkochen lassen, abschmecken und servieren.

Am besten schmeckt dazu selbst gemachtes Kartoffelpüree.

Tipp: Es kann natürlich auch Geflügel- oder Schweineleber verwendet werden.

Zutaten für 2 Portionen:

- 4 Scheiben Leber (am besten Rinderleber)
- 2 kleine Zwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- ¼ l Rahm
- 1 EL Kokosfett, ungehärtet (kein Ceres!)
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, rosenscharf
- Thymian

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.