



Glacierte Kitzleber

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zutaten

- Kitzleber
- Öl
- Zwiebel
- 1 TL Zucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Fond

Zubereitung

1. Leber in Öl durchbraten und warm stellen.
2. Zwiebel in Öl und Zucker anrösten, mit Fond oder Suppe aufgießen.
3. Bratensaft reduzieren, Leber dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. dazu: Polenta und Radicchio