

## Leberle und Verheiratete (Spätzle und Kartoffeln)



### Zutaten:

- 500 g Leber (z.B. Kalbsleber)
- 300 g Zwiebelwürfel
- 4 EL Öl zum Braten
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 150 ml Weißwein
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 EL Mehl
- Salz & Pfeffer



### Extra

- 300 g Spätzle oder Knöpfle, gekocht
- 300 g gekochte Kartoffeln, geschält und geviertelt
- 25 g Butter
- Petersilie oder Schnittlauch zum Bestreuen

### Zubereitung

Die Leber in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl 2 Minuten braten, dann sofort wieder aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die Zwiebelwürfel (oder Zwiebelringe) 4 Minuten rührend anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Mit 1 EL (gestrichen) Mehl bestäuben, verrühren und mit Brühe angießen. Zugedeckt etwa 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberstreifen zugeben und weitere 5 Minuten schmoren. Mit Kräutern bestreuen.

In einer Pfanne die Kartoffeln in etwas Butter bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten bräunen. Spätzle zugeben und 3-4 Minuten erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern verfeinern. Mit der Leber servieren.