

## **Streichzarte Leberwurst mit Zwiebeln & Apfel**



### **Zutaten:**

- 300 g Rinder- oder Schweineleber
- 250 g Butter 250 g Zwiebeln
- 1 kleiner Apfel
- 2 cl Weinbrand
- 1-2 EL getrockneter Majoran
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Pfeffer gemahlen
- 1 TL Salz



### **Zubereitung**

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Dann in einer Pfanne mit 50 g Butter bei kleiner Hitze ca. 10-.12 Minuten goldbraun braten. Dabei rühren. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen.

Die Leber in 1 cm große Stücke schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Nun Leber- und Apfelstücke in der gleichen Pfanne mit etwas Butter 6-7 Minuten rührend braten. Mit 2 cl Weinbrand ablöschen und 1 Minute einkochen. Danach die gebratenen Zwiebeln dazu geben. Mit 1 EL Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in einen Mixer geben. Die restliche Butter, in Würfel geschnitten, ebenfalls hinzugeben und 2-3 Minuten schmelzen lassen. Nun alles fein mixen. Zum Schluss getrockneten Majoran hinzugeben.

Noch warm in Gläser abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen.

Tipp: Die feine Streichwurst schmeckt sehr gut auf Bauernbrot. Dazu passen Essiggurken.