

Leber an Paprika Sauce

400 gr Leber
2 Peperoni Geschält & Gewürfelt
2 dl Weisswein
1 Hühnerbuillon
3 El Paprika
2.5 dl Rahm

Paprika in ca 3 EL Avocado Oel andünsten
mit Weisswein ablöschen
Buillon begeben
Paprika unterrühren
ca 10 Minuten reduzieren

In der zwischenzeit Leber in einer separaten Bratpfanne anbraten

Rahm in Sauce einrühren einmal aufkochen, Leber begeben und sofort Servieren
