

Saure Leber (Marie Raemy)

Zutaten:

400 gr Leber
2½ Suppenlöffel Weinessig
½ Zwiebel fein gehackt
1 dl Weisswein
2,5 dl Rahm
1 Bouillonwürfel
50 gr Butter

Zubereitung:

- Zwiebel in Butter goldgelb braten
- Leber begeben und kurz anbraten
- mit Weisswein ablöschen, Bouillonwürfel unter rühren
- Essig einrühren
- Rahm unterrührten einmal aufkochen

Sofort servieren!