

Lebergeschnetzeltes in Rahm-Sauce auf Chinanudeln



Lebergeschnetzeltes in Rahm-Sauce auf Chinanudeln, mit Röstzwiebeln garniert

Vom Vortag war noch Leber übrig. Diese lässt sich gut für eine Person als Geschnetzeltes zubereiten. Mit einer schönen Rahm-Sauce. Und chinesischen Nudeln. Die Rahm-Sauce auf alle Fälle als erstes zubereiten, denn sie wird am längsten brauchen. Das Lebergeschnetzelte darf nur kurz angebraten werden und dann in der fertigen Sauce kurz noch köcheln, sonst wird die Leber zu hart und trocken.

Zutaten (für 1 Person):

- 200 g Schweineleber
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 ml Sahne

- 1 TL Teriyaki-Sauce
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- bei Bedarf: $\frac{1}{4}$ TL Ras el Hanout
- 50–100 ml Wasser

- 4–5 Zweige frischer Majoran

- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- Butter

- 150 g chinesische Nudeln

- Röstzwiebeln (vom [Gericht](#) vom Vortag)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebeln und Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf in Butter anbraten, bis das Gemüse etwas braun geworden ist. Mit der Sahne ablöschen. Teriyaki-Sauce und Worcestershire-Sauce hinzugeben. Wer es gern – neben der japanischen Teriyaki-Sauce und der englischen Worcestershire-Sauce – etwas arabisch haben möchte, gibt noch etwas Ras el Hanout hinzu. Mit etwas Wasser verdünnen, da die Sahnesauce sonst zu sehr eindickt. Den kleingewiegten Majoran hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein klein wenig bei geringer Temperatur köcheln lassen. Warm stellen.

Leber in Scheiben schneiden und dann in etwa 5 cm lange Streifen. Salzen und pfeffern. Dann auf einem mit Mehl bestäubtem Teller darin wälzen.

Die Chinanudeln nach Anleitung zubereiten. Sie brauchen im kochenden Wasser meistens nicht mehr als 3–5 Minuten.



In Mehl gewendete Leberstreifen in der Pfanne

Die Leberstreifen in einer Pfanne in Butter nur 1 Minute kross anbraten. Währenddessen die Rahmsauce wieder erhitzen und die angebratenen Leberstreifen hineingeben. Darin nochmals 1 Minute garen.

Gleichzeitig die halbe Röstzwiebelportion vom Vortag erhitzen.



Ups, da habe ich doch tatsächlich zuerst die Röstzwiebeln vergessen

Die Chinanudeln in einem großen Nudelteller anrichten, die Leberstreifen und die Sauce darüber geben und nochmals mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Röstzwiebeln darauf geben und mit etwas Majoran dekorieren.