

Rinderleber mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck



Kross und lecker

Ich hatte wieder einmal Appetit auf ein Innereiegericht. In der Tiefkühltruhe lag noch eine Scheibe Rinderleber. Hervorragend geeignet zum Anbraten, und dazu passen Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch und schön kross gebratenen Speckwürfeln. Du erreichst das beste Ergebnis, wenn Du für die Bratkartoffeln eine schmiedeeiserne Pfanne verwendest. Sie werden bei hoher Temperatur nur einige Minuten kross gebraten. Währenddessen brätst Du parallel dazu erst Speckwürfel und dann Zwiebeln und Knoblauch. Und die Leberscheibe brätst Du nur jeweils 30 Sekunden auf beiden Seiten, so bleibt sie noch schön zart und rosé im Innern und wird nicht trocken und zäh.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Scheibe Rinderleber, etwa 120 g
- 3 große Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Speck
- Salz
- Pfeffer
- hocherhitzbares Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Erhitze als erstes Wasser in einem kleinen Topf und gare die Kartoffeln darin für 15 Minuten. Nimm sie heraus, lass sie erkalten und pelle sie dann. Schneide sie in Scheiben. Dann schälst Du Zwiebel und Knoblauchzehe und schneidest die Zwiebel in Streifen und die Knoblauchzehe quer in Scheiben. Den Speck schneidest Du in kleine Würfel.

Du erhitzt viel Öl in der Pfanne und brätst die Kartoffelscheiben bei hoher Temperatur nur 5–8 Minuten auf beiden Seiten kross an. Währenddessen brätst Du ebenfalls bei hoher Temperatur in einer zweiten, kleinen Pfanne die Speckwürfel in Öl für einige Minuten kross. Dann nimm sie heraus und brate im gleichen Fett Zwiebelstreifen und Knoblauchscheiben kurz an. Nimm Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch aus den Pfannen und gib sie auf einen Teller. Nun brätst Du wie erwähnt die Leberscheibe auf jeder Seite nur 30 Sekunden bei hoher Temperatur in der großen Pfanne an.

Herausnehmen und zu den Kartoffeln, der Zwiebel und dem Knoblauch geben und die Speckwürfel darüber verteilen. Verteile ein wenig der Zwiebeln und des Knoblauchs auch auf der Leber. Wichtig ist vor allem, dass Du die Leber erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzt. Und dabei dann gleich auch die Kartoffeln würzen. Guten Appetit!