

# Geröstete Leber mit Salzkartoffeln

Auch dieses Rezept habe ich aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither.

Es besteht aus Rinderleber, zusammen mit Schalotten und Lauchzwiebeln, die in der Pfanne geröstet werden.

Im Original wird mit Fond abgelöscht. Ich habe jedoch Rotwein verwendet, weil ich der Meinung bin, dass er besser dazu passt.

Dazu gibt es als Beilage Salzkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:261]