Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Söße chen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]