

# DAS ORIGINAL REZEPT



## LEBER auf KELBRAER ART

### Zutaten:

- 750 g Kalbsleber
- 4-5 Zwiebeln
- 4-5 EL gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 4 EL Öl
- 2 EL Margarine + Mehl
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- ½ TL *Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)*
- + Basilikum
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Man nehme:

Die Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden oder hacken, 1 TL Salz, Basilikum, *Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)*, Paprika und gehackten Kräutern mischen und zugedeckt ein wenig durchziehen lassen.

Die Leber häuten, in nicht zu dünne Scheiben schneiden, pfeffern, von beiden Seiten in Mehl wenden und in heißem Öl rasch braten.

Die fertigen Leberscheiben aus der Pfanne nehmen und warmstellen. An das Bratfett die Margarine und die Zwiebel-Gewürz-Mischung geben, alles ein bis zwei Minuten durchdünsten und über die angerichteten Leberscheiben geben.

**Guten Appetit!**

