

Rezept des Monats September

Leber-Ragout von Straußenleber mit unseren Straußenei-Spiralnudeln

Zutaten (4 Personen)

ca. 700 g Straußenleber
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 großer Apfel
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
500 ml Gemüsebrühe
200 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer,
Mehl
Öl zum Anbraten



Zubereitung:

Zwiebeln und Apfel waschen, schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe zerdrücken.

Die Leber in kleine Streifen schneiden und danach mit Mehl bestäuben. (Die Leber sollte sofort nach dem Mehlen angebraten werden, sonst weicht die Mehlummantelung auf und haftet nicht mehr).

Die Leberstreifen richtig kross in einer großen Pfanne anbraten ca. 3-5 Minuten. Danach die Leber herausnehmen und beiseite stellen und warm halten. In der gleichen Pfanne (evtl. mit etwas Öl) nun die Zwiebeln, den Apfel und den Knoblauch anbraten. Das Tomatenmark, das Paprikapulver und den Zucker unterrühren. Nach ca. 5 Minuten die Leber dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf schwacher Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen. Nun das Creme fraiche unterrühren und nochmal abschmecken.

Als Beilage haben wir uns diesmal für unsere Spiralnudeln entschieden. (Natürlich könnte man auch einen leckeren Kartoffel-Pü dazu essen) ☺

Guten Appetit !

