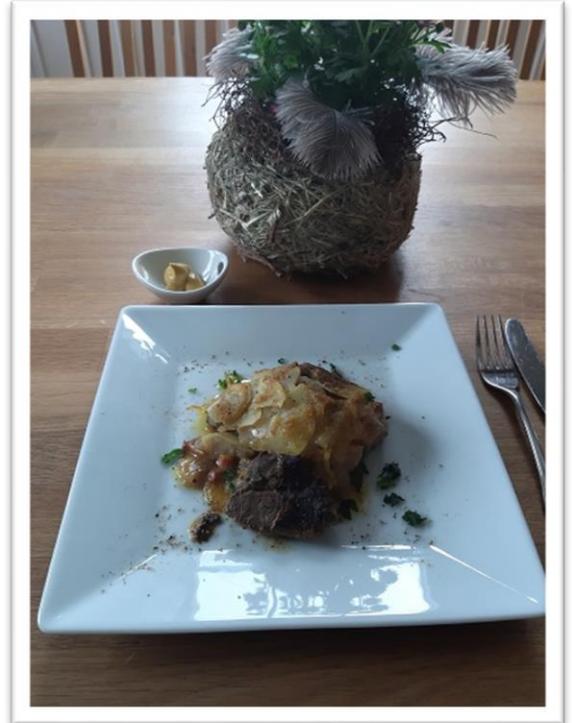


Rezept des Monats Mai

Straußenleber im Speck-Kartoffelauflauf

Zutaten

600 gr Straußenleber
Butterschmalz zum Anbraten
800 gr Kartoffeln
3 gr. Zwiebel
3 Möhren
100 gr Schinkenspeck
2 EL Mehl
500 ml Kalbsfond
3 TL mittelscharfen Senf
Salz, Pfeffer
2 EL Butter



Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln (oder mit der Hand in ganz dünne Scheiben schneiden). Salzwasser zum Kochen bringen und die Scheiben kurz (ca. 4-5 Min.) garen. Die Kartoffeln abschütten.

In der Zwischenzeit die Leber waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck würfeln und die Zwiebeln und Möhren ebenfalls schälen und in Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun die Leber im Butterschmalz kurz (ca. 1-1,5 min.) und kräftig anbraten. Die Leber in eine Auflaufform geben. Jetzt den Speck, die Zwiebeln und die Möhren im Bratenfett für 10 Min. schmoren. Danach die 2 EL Mehl über die ganze Masse stäuben und mit dem Kalbsfond ablöschen. Jetzt 2 EL Senf in die Sauce rühren, salzen und pfeffern. Die ganze Masse über die Leber verteilen. Anschließend die Kartoffelscheiben schön über den Auflauf fächern. Die Butter mit dem 1 EL Senf verrühren und über die Kartoffeln pinseln.

Den Auflauf ca. 45 Min. in den Backofen stellen, bis die Kartoffeln goldgelb sind.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!