

# GERÖSTETE LEBER MIT ERDÄPFELSCHMARREN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Geröstete Leber:

- 400 g Schweinsleber
- 1 Zwiebel
- 1 EL Schweineschmalz
- Majoran
- 1/8 l Rindsuppe

### Erdäpfelschmarren:

- 600 g Erdäpfeln / Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- etwas Öl
  
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und in Würfel schneiden.

Leber von Häuten und Sehnen befreien und schnetzeln. Zwiebel schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin anrösten, geschnetzelte Leber zugeben und zu goldbrauner Farbe rösten (nicht zu lange braten, die Leber wird sonst hart). Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, mit Rindsuppe aufgießen und einmal kurz aufkochen lassen.

Für den Erdäpfelschmarren Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel anrösten, Kartoffelwürfel zugeben und goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Erdäpfelschmarren in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Tasse drücken und auf einen Teller stürzen, geröstete Leber rundherum verteilen und servieren.