

LEBER AN EINER PORTWEINSAUCE

mit Apfelschnitzen

- 400 g Leber
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 Zwiebel
- etwas Petersilie
- 2 dl Portwein
- **2 dl braune Sauce**
- Salz und Pfeffer

Apfelschnitze

- 2 grosse Äpfel
- 1 El Butter
- 1 Kl Zucker
- 3 El Portwein



-
- Leber in der heissen Butter allseitig anbraten, herausnehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen warmstellen.
 - Zwiebel und Petersilie fein hacken und andünsten, mit Portwein ablöschen, mit brauner Sauce auffüllen, etwas einköcheln lassen und abschmecken.
 - Für die Apfelschnitze Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden.
 - Die Apfelschnitze in der Butter bei mittlerer Hitze kurz anbraten.
 - Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Den Portwein dazugeben und die Apfelschnitze 2 Minuten knapp weichkochen.
 - Leber in die Portweinsauce geben und mit den Apfelschnitzen servieren.

Dazu passen

Rösti oder Reis

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.