

# Gebackene Leber

**Kategorien:** Fleischgerichte, Geflügelgerichte, gemischtes Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Überbacken  
**Land / Stil:** k.A. / k.A.  
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

560 g Kalbsleber oder Hühnerleber oder Schweineleber  
Salz fein  
Pfeffer weiß gemahlen  
240 g Mehl (Weizen oder Dinkel  
8 Eier  
320 g Semmelbrösel  
80 ml Butterschmalz  
160 g Zitronen  
Brunnenkresse  
Thymian  
1 EL Nussoel  
Sherryessig

## Zubereitung

Die Leberschnitten vom Fleischhauer vorbereiten lassen.  
Das Mehl, Semmelbrösel und die aufgeschlagenen Eier in Schüsseln bereit stellen.  
Die Scheiben in Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen, anschließend in den Semmelbrösel durch sanftes andrücken gleichmäßig panieren.  
In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Leber beidseitig goldbraun ausbraten.  
Die gebackene Schnitte aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen.  
Brunnenkresse und Thymian salzen und mit Nussoel und Sherryessig marinieren.