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.