Wildleber - ein wahrer Herbstgenuss

Es ist Herbst, die Blätter färben sich, die Früchte werden reif – es ist die Zeit besonderer kulinarischer Genü was könnte in dieser Zeit besser passen, als eine frische Wildleber auf den Tisch zu zaubern. Ich kontaktiere vorab immer einen Jäger meines Vertrauens. So weiß ich um die Qualität der Leber.

Zutaten für die Wildleber:

- 1 Stk. Wildleber
- Öl zum Anbraten
- 1 große Zwiebel
- 2-3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, evtl. Wildgewürz
- 1-2 Lorbeerblätter, Majoran
- evtl. etwas Rahm

Also erstes ist es wichtig, die Leber zu enthäuten. So wird verhindert, dass diese während des Kochens zäh wird. Zuerst erhitzt du etwas Öl in einer Pfanne und röstest darin die würfelig geschnittene Zwiebel an.

Anschließend gibst du die Leber dazu. Diese kurz anbraten und mit Mehl stäuben, was wichtig ist, damit später die Soße schön sämig wird. Nun noch mit Salz und Pfeffer würzen. Wer es zur Hand hat, kann zusätzlich auch etwas Wildgewürz verwenden.

Das Ganze noch mit etwas Wasser aufgießen, 1-2 Lorbeerblätter hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Zum Abschluss noch Majoran hinzugeben. Ich liebe es, die Soße mit ein wenig Rahm zu verfeinern.

Die Wildleber wird mit Reis serviert. Herrlich dazu schmecken eingemachte Preiselbeeren. Und natürlich darf auch ein Glas Rotwein nicht fehlen.
Guten Appetit!