

Wildleber - ein wahrer Herbstgenuss

Es ist Herbst, die Blätter färben sich, die Früchte werden reif: Es ist die Zeit besonderer kulinarischer Genüsse. Und was könnte in dieser Zeit besser passen, als eine frische Wildleber auf den Teller zu zaubern? Ich kontaktiere vorab immer eine Jägerin oder einen Jäger meines Vertrauens, damit ich mir über die Qualität der Leber sicher sein kann.

Zutaten für die Wildleber:

- 1 Stk. Wildleber, z.B. vom Rot- oder Rehwild
- Öl zum Anbraten
- 1 große Zwiebel
- 2-3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, evtl. Wildgewürz
- 1-2 Lorbeerblätter, Majoran
- evtl. etwas Rahm

Zu Beginn ist es wichtig, die Leber zu enthäuten, denn dadurch wird verhindert, dass diese während des Kochens zäh wird. Im gleichen Zuge wird sie in kleinere Stückchen geschnitten, etwa 3×3 cm. Anschließend erhitzt du etwas Öl in einer Pfanne und röstest darin die würfelig geschnittene Zwiebel an.

Als nächstes gibst du die kleingeschnittene Leber dazu, um diese kurz anzubraten und mit Mehl zu stäuben. Dieser Schritt ist wichtig, damit die Sauce später schön sähmig 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 Sauce mit ein wenig Rahm zu verfeinern!

Die Wildleber wird mit Reis serviert. Herrlich dazu schmecken eingemachte Preiselbeeren. Wer mag, kann dazu auch ein Glas Rotwein genießen.

Guten Appetit!