



Wildes Kochen –
Rezepte der Bayerischen Staatsforsten

Gebackene Leber vom Wild

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und kochen, durchdrücken, mit heißer Milch und Butter quirlen. Je nach Geschmack Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Püree zugedeckt auf Wasserbad stehen lassen
2. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. In Butterschmalz goldbraun rösten
3. Die tags zuvor in Milch eingelegte Leber (nimmt für empfindliche Gaumen den Wildgeschmack) mit scharfem Messer in dünne Scheiben schneiden, kurz auf beiden Seiten in Mehl wälzen
4. Die Scheiben in eine Pfanne mit heißem Butterschmalz geben, auf beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen
5. Apfelsinenscheiben und braune Zwiebeln über die Leberscheiben legen
6. Zum Garnieren mit Apfelsinenscheiben und Preiselbeeren auf einer Platte anrichten

Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 1.500 g Kartoffeln festkochend
- 1.000 g Wildleber
- 0,5 Liter Vollmilch
- 250 g Butter
- 125 g Butterschmalz
- 7 Zwiebeln mittelgroß
- 1 Apfel
- Apfelsinenscheiben
- Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer, Muskat