

## **Leber**

für 1 Person

### **Zutaten**

200 g Rinderleber, 1 Zwiebel, 20 g Butter, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Butter in der Pfanne auslassen
2. Zwiebeln darin anschwitzen bis sie glasig, jedoch nicht braun sind.
3. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen.
4. Leber in die Pfanne legen, von beiden Seiten braten, bis sie fest, aber nicht hart ist.
5. Zwiebeln wieder dazugeben, um sie aufzuwärmen.
6. Leber mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Variation: Zu den Zwiebeln Apfelscheiben geben und dünsten.



### **Zeitbedarf**

ca 20 Minuten

### **dazu paßt**

Kartoffelpüree