

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2025** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Siegfried Görnitz

Rinderleber mit Kartoffelstampf, Apfelringen und gedünsteten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 dünne Scheiben Rinderleber à 300 g
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Leber von beiden Seiten scharf anbraten. Pfeffern und wenig salzen und anschließend nochmal weitere 3 bis 4 Minuten braten. Ggf. im Backofen warmhalten.

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kalt waschen, vierteln und in Salzwasser garkochen. Kartoffeln abgießen, im Topf kurz ausdampfen lassen, mit einem Stampfer zerdrücken. Butter hinzugeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Apfelringe:

1 Apfel, Sorte Boskoop od. Braeburn
1 Zitrone, Saft
Butter, zum Anbraten

Kerngehäuse vom Apfel entfernen. Zitronensaft auspressen. Apfel schälen, in mitteldicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Für die Zwiebeln:

3 Zwiebeln
Neutrales Öl, zum Anbraten

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.