



## Lammleber mit Salbei

Die Lammleber hat mir Herr Kägi geschenkt. Herzlichen Dank! Er verkauft am Dorfmarkt in Robenhausen Lammfleisch von Engadinerschafen aus eigener Zucht.

Die Lammleber ist fast noch zarter als Kalbsleber, sie darf nur ganz kurz gebraten werden (max. 2 Minuten), sonst wird sie hart und von mehligter Konsistenz. Die Sauce wird darum separat zubereitet, erst am Schluss werden Sauce und Leber zusammengefügt.

### Zutaten

200g Lammleber  
1 kleine Zwiebel  
Salbeiblätter, frisch oder tiefgefroren  
0.5dl Weisswein  
0.5dl Vollrahm  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Lammleber enthäuten und in ca. 1,5cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden. In Bratbutter rösten bis sie leicht bräunlich sind. Salbeiblätter zugeben und mit dem Weisswein ablöschen und ca. 6-7 Minuten köcheln lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Leberwürfel salzen und pfeffern, in heisser Bratbutter anbraten. Nach 30 Sekunden mit einer Gabel wenden, die Würfel sollten leicht braun sein. Nach 90 Sekunden Zwiebelstreifen und Rahm zugeben, kurz mischen und abschmecken. Sofort anrichten.



