



Lammleber-Schnitzel mit Schmelzzwiebeln

Ganz kurz gebraten wird die Lammleber mindestens so zart wie eine Kalbsleber. Zu Schnitzeln geschnitten wird sie auf jeder Seite ca. 30 Sekunden heiss angebraten. Beim Anrichten mit der heissen Sauce ziehen die Schnitzel noch leicht nach und sind dann perfekt gegart.

Lammleber findet man am ehesten beim türkischen Metzger ? oder man kennt einen Schafzüchter. Wie alle Innereien muss sie möglichst frisch zubereitet werden.

Die Zwiebel werden in groben Stücken langsam in Bouillon geschmort bis sie ganz weich und etwas süsslich sind. Eine ideale Zugabe zu den Leberschnitzeln.

Zutaten (pro Portion)

2	Lammleberschnitzel à ca. 80g
1	Zwiebel ca. 100g
1,5dl	milde Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
1Tl	Dijon-Senf
	Meersalz
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel schälen und Wurzelfäden wegschneiden, aber den Wurzelansatz intakt lassen, damit die Zwiebelspälten nach dem Schneiden zusammenhalten. Zwiebel längs zur Schale halbieren und ebenfalls längs zur Schale zu dicken Spälten schneiden.

In Bratbutter anrösten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Hühnerbouillon dazugießen und die Lorbeerblätter zugeben. Sobald die Bouillon köchelt, 3 El davon in eine Tasse

geben, mit einer Gabel mit dem Senf vermischen und zurück zu den Zwiebeln geben.
3/4 bis 1 Stunde leicht köcheln lassen bis die Zwiebeln ganz weich sind und die Bouillon bis auf einen kleinen Rest eingekocht ist.

Lammleber mit Haushaltspapier trocknen. Die dünne, zähe Haut abziehen, dazu sucht man eine Stelle, an der sich die Haut leicht abheben lässt und schiebt einen Finger unter die Haut. Es ist ein bisschen Sisyphusarbeit, denn die dünne Haut reisst leicht ein. Reste von weissem Bindegewebe und Aderteilen mit einem scharfen Messer herauschneiden. An der dicksten Stelle der Leber 2 gut 1cm dicke Schnitzel abschneiden.

Die Leberschnitzel erst wenn allen anderen Zutaten bereit oder angerichtet sind, ohne zu würzen kurz und heiss anbraten, nach 30 Sekunden wenden und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Nach weiteren 30 Sekunden anrichten.





