



## Suuri Lägerli - Hühnerleber mit Rösti

Der Klassiker wird meist mit Kalbsleber zubereitet, mit Hühnerleber wird er vielleicht sogar noch ein bisschen feiner. In beiden Fällen darf die Leber nur ganz kurz angebraten werden, damit sie nicht mehlig oder gar zäh wird. Sie wird zuerst angebraten und danach werden die Zwiebeln in der gleichen Pfanne leicht angeröstet und geschmort. Die Zwiebeln mit den Röstaromen, passen ausgezeichnet zur Leber. Erst zum Schluss wird die Leber wieder aufgewärmt und mit Balsamico aromatisiert. Dazu gibt es kaum eine bessere Beilage als eine knusprige Rösti.

### Zutaten (pro Portion)

200g Hühnerleber  
wenig Mehl  
50g Zwiebel  
7cl Weisswein  
1/3Tl Hühnerbouillon-Extrakt  
1 kleines, frisches Salbeiblatt  
4cl dunkler Balsamico  
2 Salbeiblätter zum garnieren  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Rösti:

250g Kartoffeln festkochend  
15g Tafelbutter  
1El Bratbutter  
Salz

### Zubereitung

Hühnerleber von allfälligen Sehnen und Äderchen befreien und zu groben Stücken

schneiden. Leicht bemehlen und vermischen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Salbeiblatt zu Streifen schneiden.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Leber locker verteilt in die Pfanne geben, nach 30 Sekunden wenden und eine weitere Minute braten. Leber aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die Zwiebel anrösten bis sie leichte Bratspuren zeigt. Weisswein zugiessen, Salbei zugeben und das Bouillonextrakt einrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, der Wein darf dabei nicht ganz einkochen.

Balsamico zugiessen, die Leber zugeben und 2-3 Minuten leicht köchelnd aufwärmen.

Rösti:

Kartoffeln am Vortag knapp gar kochen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben, darauf achten, das möglichst lange Späne entstehen.

Bratbutter mässig erhitzen und die Kartoffel locker in die Bratpfanne geben und salzen. 10 Minuten bräteln lassen, dabei 2-3 Mal wenden. Kartoffeln zu einem Kuchen formen, dabei aber nicht festdrücken. Tafelbutter in Stücken neben der Rösti in die Pfanne geben. Ca. 15 Minuten bräteln lassen, bis die Rösti schöne Bratspuren zeigt. Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere 6-8 Minuten bräteln lassen.









