Geschnetzelte Schweinsleber an Senfsauce mit Rösti

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 55 min

Aktivzeit: 45 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

600 g	geschnetzelte Leber vom Schweizer Schwein
800 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
4 EL	Bratbutter
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Peterli
600 g	Rosenkohl
1 EL	Butter
1 dl	Gemüsebouillon
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	HO-Sonnenblumenöl
1 dl	Rindsbouillon
1 dl	Rahm
1 EL	grobkörniger Senf

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

598	kcal
40 g	Eiweiss
33 g	Kohlenhydrate
31 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Weniger Stress für Schweizer Schweine

So sorgt Schweinehalter Chappuis für eine möglichst stressfreie Haltung und beste Fleischqualität.

Zubereitung

1 Kartoffeln schälen und mit einer groben Küchenreibe (Röstiraffel) raffeln und salzen. In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Kartoffeln kurz anbraten, dann zu einem gleichmässig dicken Kuchen formen und auf mittlerer Stufe langsam ca. 20 Minuten goldbraun braten. Mit Hilfe eines Tellers die Rösti wenden, restliche Bratbutter beifügen und weitere 15 Minuten braten.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Peterli ebenfalls hacken. Rosenkohl rüsten und vierteln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und darin Knoblauch sowie die Hälfte der Zwiebeln andünsten. Rosenkohl zufügen und Bouillon dazugiessen. Alles zugedeckt 8?10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Leber in zwei Portionen jeweils sehr heiss ca. 1 Minute anbraten. Leber salzen und pfeffern und auf einen Teller geben. Im Bratensatz die restlichen Zwiebeln andünsten. Mit Bouillon ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Rahm und Senf beifügen, alles aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Peterli beifügen und nur noch kurz heiss werden lassen. Mit Rösti und Rosenkohl servieren. Tipp Leber nur kurz und heiss anbraten, sie zieht später in der Sauce nach und sollte auf keinen Fall durchgegart sein, sonst wird sie zäh.