



Wildleber nach „Wichtenbecker Art“

für 4 Personen

Zutaten:

800 g Wildleber (eventl. 1 Tag vorher in Buttermilch legen)

3-4 Zwiebeln

250 g frische Champignons

je 1 große rot und gelbe Paprika

3-4 Äpfel

1 geh. EL Tomatenmark

½ Becher süße oder saure Sahne

1 L Brühe

Majoran

Salz und Pfeffer

3 EL Mehl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Alles mit etwas Fett in der Pfanne garschmoren, mit Pfeffer und Salz etwas würzen.

Wildleber waschen, trockentupfen, und in kleine Stücke schneiden.

In einer zweiten Pfanne die Wildleber kurz anbraten, dabei mehrmals wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wildleber zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben, alles mit Mehl bestäuben, umrühren und mit Brühe angießen, bis eine sämige Masse erreicht ist. Alles bei mäßiger Hitze weiterschmoren, dann die Sahne mit dem vermischten Tomatenmark unterrühren und mit Majoran abschmecken.

Dazu Salzkartoffeln oder geröstetes Brot reichen.

Guten Appetit