



# Wildleber mit Äpfeln und Zwiebeln

Wildleber ist eine schmackhafte Delikatesse

## Zutaten

Für 4 Personen:

1 Leber vom Reh oder entsprechende Menge Hirschleber  
 1 EL Majoran  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Mehl zum Wenden  
 Butter oder Margarine zum Braten  
 Salz  
 3-4 mittelgroße Zwiebeln  
 3-4 Äpfel  
 Saft von 1 Zitrone

## Zubereitung:

Die küchenfertige Wildleber waschen, trockentupfen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Leberscheiben mit Majoran und Pfeffer kräftig würzen und im Mehl wenden.

Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, die Leberscheiben darin braten, salzen, herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden, ins verbliebene Bratfett geben

und goldgelb braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und im verbliebenen Bratfett goldgelb braten.

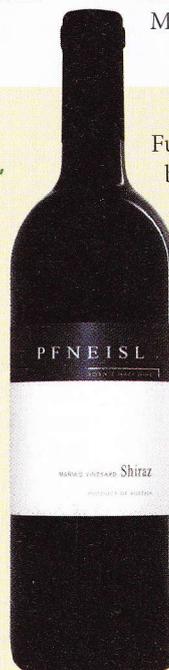
Die Wildleber anrichten, mit den Zwiebeln und Apfelscheiben belegen, nochmals salzen und pfeffern, ausgarnieren und sofort servieren. Dazu passt perfekt der Wein des Monats. ■

## Wein des Monats

**Shiraz „Maria's Vineyard“ 2006, Weingut Pfneisl, Kleinmutschchen, Mittelburgenland**

Die Natur und die Leidenschaft zum Wein will Familie Pfneisl nutzen und große, eigenständige Weine vinifizieren, um der Welt zu zeigen, was Terroir und Menschen in Österreich hervorzubringen imstande sind.

Bereits seit dem vorigen Jahrhundert betreibt die Familie Pfneisl Landwirtschaft und Weinbau. Dieses Erbe bäuerlicher Tradition wurde durch Generationen gepflegt und schließlich zum



Fundament einer einmaligen Vision. So bewirtschaftet die Familie heute 104 Hektar Rebflächen mit hochwertigen Rebsorten in den besten Lagen.

### Der Wein:

**Shiraz „Maria's Vineyard“ 2006**

Ein Vollblut-Shiraz, dichter Körper, vollfruchtige Aromatik mit einem Touch schwarzer Oliven, prachtvolle Struktur; von französisch-eleganter Ausstrahlung

### Speisempfehlung:

Passat ausgezeichnet zu Wild, Entenbrust, Kalbssteak und Käse.

**Kontakt:** Familie Pfneisl - United Vineyards GmbH, Gutshof, 7452 Kleinmutschchen, Tel: 02615-812 99, Fax: 02615-81299-4

**Email:** shirazbrothers@wine-pentagon.com

**Web:** www.wine-pentagon.com