



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.

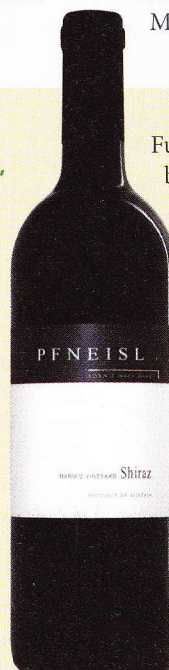
Die Wildleber anrichten, mit den Zwiebeln und Apfelscheiben belegen, nochmals salzen und pfeffern, ausgarnieren und sofort servieren. Dazu passt perfekt der Wein des Monats. ■

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