

## Leber Berliner Art

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
500 g	Leber in Scheiben	Die Leber in Mehl wenden – nicht würzen
	Mehl	
2 EL	Rapsöl	2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin von beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
3	Zwiebel	Die Zwiebeln in Ringe schneiden
3	Äpfel	Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden
2 EL	Rapsöl	Nochmals Öl in die Pfanne geben und die Zwiebelringe darin goldgelb braten, auf eine Seite der Pfanne schieben und die Apfelscheiben von beiden Seiten anbraten mit ca. 250 ml Wasser ablöschen, dabei den Bratansatz lösen
	Salz	Die Leberscheiben wieder zur Soße geben, etwas übersalzen und nochmals 1 bis 2 Minuten zu Ende garen (je nach Dicke der Scheiben)
	Pfeffer	

**Noch besser wird dieses Rezept allerdings, wenn man die Möglichkeit hat, die Zwiebelringe schwimmend in Fett auszubacken, also in einer Fritteuse oder in einem geeigneten Topf. Dies knusprigen Zwiebeln dann zum Schluss über die angerichtet Leber geben**