



Leber putzen und in mittelgroße Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anbraten, dann die Leber dazu. Noch nicht würzen!

Wenn die Leber gut durchgebraten ist, mit Aceto Balsamico ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Ist die Leber etwas ausgekühlt, mit dem Stabmixer fein pürieren, dann Butter und noch etwas Balsamico nach Geschmack untermischen.

Am Schluss mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Wer mag, würzt auch mit etwas Petersilie. In Gläser füllen und ab in den Kühlschrank.

Passt hervorragend dazu: Pain Paillasse

Rezept unter www.candid-moments.at/pain-paillasse

Gutes Gelingen!