

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Leberleber auf Wiener Art

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Leber**
- 600 g Rotwildleber, von Arterien befreit (ebenso Rehwild, Schwarzwild etc.)**
- Pfeffer, gemahlen**
- 1 Zwiebel**
- 2 EL Schweineschmalz**
- 1/8 l roter Portwein**
- Wildjus**
- Salz**
- **Rahm-Kraut**
- 1 Zwiebel**
- 4 EL Schweineschmalz**
- 2 EL Mehl**
- 300 ml Rindsuppe**
- 500 g Sauerkraut**
- 4 Wacholderbeeren,**
- 10 Pfefferkörner**

- 1 kl. TL Kümmel**
- 1 kl. TL Koriandersamen**
- 1 kl. TL Senfkörner**
- 100 g mehligte Erdäpfel**
- Salz**
- Pfeffer, gemahlen**
- 4 EL Sauerrahm**

Die Zubereitung

Leber: Die Rotwildleber in Scheiben schneiden und mit Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die Leber in Schweineschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und auf einen Teller legen. Danach die Zwiebel in die Pfanne geben und goldbraun anbraten. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Danach mit Wildjus aufgießen und die

Leberscheiben einlegen. Für etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis sie innen warm sind. Am Schluss mit Salz und nochmals Pfeffer würzen.

Rahm-Kraut: Die Zwiebel in Schweineschmalz anschwitzen und mit Mehl stauben. Leicht einbrennen lassen. Danach mit Rindsuppe aufgießen und das Sauerkraut einrühren. Die Gewürze in ein Tee-Ei geben, und in das Sauerkraut einlegen. Das Kraut so lange kochen, bis es weich ist. Am Schluss die rohen Erdäpfel reiben, zum Sauerkraut hinzufügen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Den Sauerrahm am Schluss leicht darunterheben und nicht mehr kochen lassen.

Garnitur: Das Rahm-Kraut in der Mitte des Tellers anrichten und die Leber daraufgeben. Den Fond hinzufügen.

Tipp: Mit angeschwitzten Zwiebeln und frischem Majoran sowie Schnittlauchspitzen garnieren, mit Kernöl verzieren.



Foto Mörwald

M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-30

Internet: www.moerwald.at