

Reibeküchlein an Rondelle von der Hirschkalbsleber dazu karamellierte Äpfel

Rezept für 4 Personen

- 400 g Kartoffeln
- 2 frische Karotten
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 500 g Hirschkalbsleber
- 2 Äpfel
- ½ L Öl
- Preisselbeer -Marmelade
- 20 g Butter
- Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln und Karotten reiben, mit Ei und Mehl verrühren und mit Muskat und Salz abschmecken.

Kleine Pfannküchlein in der Pfanne backen und auf ein Küchentrepp geben. Dann die Küchlein abwechselnd mit etwas Presselbeermarmelade bestreichen und schichten.

Die Hirschkalbsleber in kleine Scheiben schneiden, würzen, in Mehl wenden und leicht anbraten.

Nun die Reibeküchlein verteilen.

Die Apfelspalten in einem Topf mit etwas Butter und Zucker karamellisieren und am Hirsch anrichten.

Fertig!