

# Gebratene Schnuckenleber mit Balsamico-Zwiebeln und Bohnen

ausgesucht von Holger Oestmann, Restaurant "Der Ahrenshof"

## Zutaten (für 2 Personen):

6 Scheiben Leber  
von der Diepholzer Moorschnucke à 60 gr  
Pfeffer, Mehl, Olivenöl, Salz  
2 Schalotten  
1 kl. weiße Zwiebel  
1 kl. rote Zwiebel  
1 El Zucker  
1 Rosmarinzweig  
3 EL Aceto Balsamico  
200 ml Gemüsebrühe  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
200 gr weiße Bohnen (aus der Dose)



## Zubereitung:

Backofen auf 140°C vorheizen.

Die Schnuckenleber waschen, trockentupfen, mit Pfeffer würzen und mehlieren. Bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl auf beiden Seiten leicht anbraten. Leber herausnehmen, auf einen Teller legen und salzen (Leber erst nach dem Braten salzen, da sie sonst zäh wird!). Im Ofen ca. 3 Min. fertigkochen.

Schalotten und Zwiebeln in Streifen schneiden, in einer Pfanne glasig dünsten, Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Rosmarinblätter hinzufügen und alles mit Essig ablöschen. Kurz einkochen, mit der Gemüsebrühe auffüllen und fertigkochen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Weißer Bohnen abtropfen lassen und mit Olivenöl und dem in dünne Ringe geschnittenen Frühlingslauch dünsten.

Leber mit Bohnen und Zwiebeln auf den Tellern anrichten, dazu Kartoffelpüree oder Wan Tan Kartoffeln anrichten.



**Genießen Sie in urig-gemütlicher  
Atmosphäre unsere  
Moorschnuckenspezialitäten.  
Treten Sie ein. Besuchen Sie uns  
und lassen Sie sich am offenen  
Kamin verwöhnen.**

**Restaurant "Der Ahrenshof"  
Oldenburger Straße  
26160 Bad Zwischenahn  
Tel.: 04403/3989  
[www.der-ahrenshof.de](http://www.der-ahrenshof.de)**