

Putenleber in Cassis bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Päckchen tiefgefrorene Putenleber, 1 großes Glas Cassis, Prise Salz, Prise Pfeffer.

Die Zubereitung:

Leber durchgaren, 5 Minuten vor Ende mit einem großzügigen Schuss Cassis ablöschen.

Gemahlte Zwiebelringe goldbraun braten und dazu servieren.

Dazu passt: Flute, trockener Weißwein.