



## Geschmorte Leber mit Pilzen

Mantarlı Böbrek Sote



½ kg Leber  
1 Zwiebel  
4 EL Öl  
3 Spitzpaprika  
1 EL Mehl  
250 g Pilze  
1 Tomate  
7-8 Petersilienzweige  
1 Dessertlöffel Salz  
1 TL schw. Pfeffer

- # Leber waschen, abtrocknen, jede Leber in zwei teilen, die Adern herausnehmen und das fett herausschneiden.
- # Die Leberhälften in fingerbreite Stücke zuschneiden.
- # Zwiebel schälen, die Paprika entkernen und in nicht zu große Teile schneiden.
- # Das Öl in einem Topf erhitzen und die Leberreste hinzugeben und anbraten, das Öl abtropfen lassen und in einen Teller herausnehmen.
- # Im gleichen Öl die Zwiebel, Paprika und Mehl andünsten. Ein Glas Wasser hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
- # In diese Zwiebelmischung in ein paar Teile geschnitte frische Pilze und geriebene Tomaten hinzugeben und auf mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
- # Die zuvor vorbereiteten Leberreste und fein gehackte Petersilie hinzugeben, Salz und Pfeffer einstreuen und den Herd ca. nach einer Minute ausschalten.
- # Auf ein Servierteller geben und mit fein gehackten Petersilien bestreuen.

Tipp: Dieses Gericht kann auch mit der gleichen Menge Leber zubereitet werden.