



Bierrezept

mit Fleisch und Kohlrabi

- 500 g Schweineleber** *waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden*
- 50 g durchwachsenen Speck** *in kleine Würfel schneiden, auslassen*
- 2 - 3 Zwiebeln** *schälen, würfeln, in dem Speck glasig dünsten lassen, die Leberwürfel hinzufügen, schnell von allen Seiten anbraten*
- Salz und Pfeffer** *zum Würzen*
- 1/4 dunkles Bier** *hinzugießen, 15 - 20 Minuten gar schmoren lassen*
- 1 Teel. Mehl** *mit*
- 20 g Butter** *verrühren, zu dem Bratensaft geben, unter Rühren nochmals 5 Minuten schmoren*
- Petersilie** *gehackt zum Bestreuen*

... und dazu Kohlrabigemüse reichen!