

Rinderleber

Wilt du machen ein güt lebern.
Nun ein rudes lebern die niht
steucht si vñ siur sie an fünf stu
cke vñ lege sie of eme rost vñ
brat sie also sie sich hat gefubert
so wasche sie in warmen wasser
oder in sode also vezt sude da: vñ
laz sie biaren gar vñ num sie dene
abe vñ laze sie kalten vñ befrur
sie schone vñ num denne ein halb
stücke vñ stor: es in cynem mörser
vñ stor: dar zú ein rinden geröstes
brotes rü pfeffer dar zú vñ ingwer
da: es scharp werde vñ num em we
ng anis vñ mal da: mit ezige vñ
mit honigsanne vñ erwelle es by
es dicke werde vñ laz es kalt blibe
vñ lege dar in der lebern als vil
du wilt vñ zú der hochzit gibz vñ
huz lebern vñ des wilden swines
lebern mache auch also

Nimm eine Rinderleber; die nicht steinig ist, schneide sie in fünf Stücke und lege sie auf einen Rost und brate sie. Wenn sie sich gesäubert hat, wasche sie in warmem Wasser oder in Brühe. Laß sie dann garbraten. Nimm sie dann herunter; laß sie kalt werden und schneide sie schön zurecht. Nimm dann ein halbes Stück, zerstoße es in einem Mörser zusammen mit einer gerösteten Brotrinde, gib Pfeffer und Ingwer dazu, damit es scharf wird, nimm ein wenig Anis, mahle ihn mit Essig und Honigseim und erhitze es, bis es dick wird. Laß es dann kalt werden und lege dann so viel Leber wie du willst hinein. Und zu einem Fest mache dies mit Hirschleber. Und mit Wildschweinleber mache es genauso.

Zutaten:

1-1/2 kg Rinderleber,
1 Scheibe geröstetes Brot
1 TL Pfeffer
1 TL Ingwer
1 TL gemahlene Anis
1 Tasse guten Essig
3-5 EL Honig.

Zubereitung:

Die Leber in größere Stücke zerteilen, auf dem Rost oder im Grill rösten und anschließend das ausgetretene Blut abwaschen. Die Stücke dann beschneiden, d.h. die Adern und die Haut entfernen. Dann nochmals kurz grillen bzw. zu Ende garen. In der Zwischenzeit ein Stück gebratene Leber mit dem gerösteten Brot fein zerkleinern, mit Essig, den Gewürzen und dem Honig ständigem Rühren kurz aufkochen und zu einer Sauce verarbeiten, die zu der gerösteten Leber serviert wird.

Tipp:

1. Im Rezept ist eine ganze Rinderleber angegeben. Da diese aber ca. 6 kg ausmacht, haben wir die Zutaten auf 1-1/2 kg Leber reduziert.