

## **Rinderleber mit Dost und Backpflaumen** - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zutaten:**

1 kg	Rinderleber
200 g	Backpflaumen
250 ml	Rotwein
100 g	Schalotten
100 g	Karotten
100 g	Sellerie
50 g	Butter
1 EL	Öl
	Meersalz
	Pfefferschrot
1 Bund	Dost, wilder Oregano
250 ml	Rinderfond
50 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Zucker
3 EL	Weinessig

### **Zubereitung:**

Die Backpflaumen im Rotwein einweichen. Die Außenhaut der Leber entfernen, dann die Leber mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dost darüber streuen. Die Leber 5 Minuten in Öl und Butter scharf anbraten und dann 20 Minuten bei 160 Grad im Backofen mit dem ganzen Gemüsestücken, Backpflaumen und den Schalotten garen. Würzen.

Das klein geschnittene Gemüse mit dem Rinderfond und dem Rotwein mit dem die Backpflaumen eingeeicht wurden, ca. 10 Minuten weich garen. Pürieren, sieben und abschmecken. Rosa gebratene Leber mit den Backpflaumen, Gemüse und der Sauce servieren.