Kaninchenleber mit caramelisierer Zwiebel und Balsabamo

Die Kaninchenleber darf nur ganz kurz gebraten werden, noch weniger lang als eine Kalbsleber: 30 Sekunden auf jeder Seite. Am besten brät man sie in groben, ca. 1cm dicken Stücken.

Vorab werden die Zwiebeln caramelisiert, dies dauert gut 10 - 12 Minuten. Erst wenn diese servierbereit sind, wird die Kaninchenleber gebraten. Gewürzt wird sie erst auf dem Teller. Beim Anrichten sind flinke Hände gefragt, damit die Leber noch warm genossen werden kann.

Balsabamo ist ein Balsamico, der mit Zugabe von eingedicktem Traubenmost im Fass reifte. Es kann auch ein herkömmlicher, milder Balsamico von guter Qualität sein.

Zutaten (1 kleine Portion)

100g	Kaninchenleber
1	Zwiebel
1Tl	Puderzucker
	Bratbutter
	Salz und Pfeffer
	Balsabamo

Zubereitung

Zwiebel längs zu den Schalen in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Der Wurzelansatz sollte nicht genz weggeschnitten werden, damit die Zwiebelscheiben beim Braten nicht auseinanderfallen.

Leber wenn nötig dressieren und in grobe Stücke schneiden. Während dem Caramelisieren der Zwiebel ein zweite Bratpfanne vorheizen.

Zwiebelscheiben ohne Puderzucker auf jeder Seite ca. 4 Minuten bei mässiger Hitze anbraten. Danach eine Seite direkt in der Pfanne mit Puderzucker bestäuben, wenden und ca. 2-3 Minuten caramelisieren lassen. Die zweite Seite mit Puderzucker bestäuben und nochmals wenden. Sobald die Zwiebel weich und schön braun ist, Bratpfanne von der Herdplatte ziehen.

Kaninchenleber bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 30 Sekunden braten. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebelscheiben darauflegen und mit 1-2 Esslöffel Basabamo beträufeln.