

# Wildschweinleber mit Apfelmüse

## Zutaten:

800 g Wildschweinleber  
(auch Rehleber ist gut geeignet)  
gegrillte Speckscheiben  
4 cl roter Portwein  
Petersilie zum Garnieren

...für das Apfelmüse

2-3 Äpfel  
Saft einer Zitrone  
1 EL Butter  
2-3 Zwiebeln  
300 ml Weißwein  
Olivenöl  
2 Rosmarinzweige  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln, in der erhitzten Butter glasig schwitzen.

Den Weißwein angießen und 10 Minuten dünsten. Alles zusammen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wildschweinleber waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und mit Portwein beträufeln. 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Leberscheiben in Olivenöl mit den Rosmarinzweigen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Apfelmüse anrichten. Mit gebratenen Speckscheiben und frischen Kräutern garnieren.

**Beilagen:** Kartoffelpüree