



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger

## Gebratene Gänseleber in Lebkuchenbutter und Pappardelle

### ZUTATEN

#### Lebkuchenbutter/Pappardelle:

500 g Pappardelle  
200 g Butter  
50 g Lebkuchen zerbröselt  
2 Salbeiblätter  
1 angedrückte Knoblauchzehe  
1 EL getrocknete Kirschen  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### Gänseleber:

400 g frische Gänseleber in 1 cm dicke  
Streifen geschnitten  
Alter Balsamicoessig (mind. 12 Jahre)  
Salz, Pfeffer  
1 angedrückte Knoblauchzehe  
Butterschmalz  
Mehl

### ZUBEREITUNG

#### Lebkuchenbutter/Pappardelle:

Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser garen.  
Die Butter in einer Pfanne zum Kochen bringen. Den Lebkuchen, die Salbeiblätter und den Knoblauch dazugeben und würzen.  
Die noch heißen Nudeln in die Butter geben und durchschwenken.

#### Gänseleber:

Die Leber würzen und leicht mehlieren (direkt braten, nicht liegen lassen).  
In wenig Butterschmalz anbraten, etwas Essig darübergerben und mit dem Knoblauch einmal schwenken und auf die Nudeln geben.