

Feldsalat mit Leber und Apfel [*Vogersalat*]



Zubereitungszeit: **20 Minuten**
 Angaben in []: **Umgangssprachlich
in Österreich**

Nährwert: **Pro Portion etwa
261 kcal / 1.095 kJ.**

Zutaten:

300 g [30 dag] Schweineleber [*Schweinsleber*]
 1 EL Butterschmalz
 200 g [20 dag] Feldsalat [*Vogersalat*]
 1 Apfel
 Salz

Für die Marinade:

5 EL Öl
 2 EL Essig
 1 TL Senf
 Pfeffer

Zubereitung:

Den Feldsalat [*Vogersalat*] putzen, abbrausen und trocken tupfen. Auch die Leber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Leberstücke im heißen Butterschmalz kurz anbraten - erst danach salzen, sonst wird die Leber hart. Den Apfel waschen, mit der Schale erst in Spalten und dann in kleine Würfel schneiden.

Aus Essig und Öl, Senf und Pfeffer eine Marinade anrühren und unter den Salat mengen. Die Apfelwürfel und Leberstreifen vorsichtig unter den Feldsalat [*Vogersalat*] heben oder nur auf den Salat legen.