KIKKOMAN

Geröstete Schweinsleber mit Majoranzwiebeln

Gesamtzeit **25 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

600 g	Schweinsleber
	Schmalz zum Braten
4	Zwiebeln, in Ringe geschnitten
1 EL	Zucker
1 TL	Paprikapulver
2 EL	getrockneter Majoran
125 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Schweinsleber putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Zucker, Paprikapulver und Majoran zufügen, durchschwenken, mit Sojasauce ablöschen, kurz aufkochen lassen und bereitstellen.

Schritt 3

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Schweinsleber zufügen und scharf anbraten.

Schritt 4

Die fertigen Majoranzwiebeln dazugeben und nochmals kurz durchschwenken.