

Kalbsleberstreifen auf Blattsalaten



Zutaten für vier Personen:

150 g Blattsalate

400 g Kalbsleber

1 EL neutrales Öl

1 Ecke Butter

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 EL Apfelessig

1 EL Orangensaft

5 EL Olivenöl

1. Blattsalate verlesen, waschen, trocknen und anrichten.

2. Kalbsleber sauber parieren und in grobe Streifen schneiden.

3. Kalbsleber in einer Mischung aus neutralem Öl und Butter auf milder Hitze braten, bis sie fast ganz durch ist. Dann in Alufolie etwas nachziehen lassen.

4. Vinaigrette rühren, auf den Salat träufeln und dann die Kalbsleberstreifen auflegen.

Hinweise:

Kalbsleber nicht zu lange braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fleisch, Innereien, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023