

Kalbsleber "Berliner Art" mit Röstzwiebeln und Erbsenpüree



Zutaten für zwei Personen:

250-300 g Kalbsleber
in dünnen Scheiben

2 EL doppelgriffiges Mehl
(Wiener Griessler)

1 knapper EL neutrales Öl

2 cl Sherry oder Portwein

75 ml kräftige Gemüsebrühe
Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Apfel

1 Vanilleschote

Röstzwiebeln:

1 Zwiebel

150 ml Öl zum Frittieren

2-3 EL doppelgriffiges Mehl

1 TL Paprikapulver edelsüß

1/2 TL Salz

1. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Mehl, Paprika und Salz vermischen und in einen größeren Gefrierbeutel oder eine saubere Papiertüte geben. Die Zwiebelringe dazu geben, verschließen und gut durchschütteln, damit die Ringe gut mit dem gewürzten Mehl bedeckt sind.

2. Zwiebelringe im heißen Öl knusprig braun frittieren, nicht zu dunkel werden lassen, dann auf Küchentüchern abtropfen lassen.

3. Kalbsleber sauber parieren, waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen. Die Scheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

4. Apfel schälen, entkernen und in dickere Scheiben schneiden. In Butter gemeinsam mit einer halben Vanilleschote bei sehr milder Hitze braten.

5. Die Leberscheiben in Öl zuerst auf einer Seite bei mittlerer Hitze braten, bis an der Oberfläche Flüssigkeit austritt. Dann wenden und wieder warten bis sich Flüssigkeit zeigt. Leberscheiben aus der Pfanne nehmen, leicht salzen und pfeffern und warm stellen.

6. Den Bratensatz mit Sherry oder Portwein ablöschen. Brühe hinzufügen, abschmecken und mit einer Ecke kalter Butter aufmontieren. Die Leber-

scheiben in der Sauce noch kurz ziehen lassen, nicht kochen.

7. Kalbsleber auf vorgewärmten Tellern mit den Zwiebelringen und den Apfelscheiben anrichten.

Hinweise:

Dazu passt Kartoffelbrei oder Erbsenpüree, siehe eigene Rezepte.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, Innereien, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023