



FrISChe Färsenleber in Parmaschinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die junge, zarte Rinderleber in einer interessanten Variante.

Zutaten

- 8 Scheiben abgezogene Färsenleber, à 80g, von Sehnen und Röhren befreit
- 8 Scheiben Parma Schinken
- Etwas frischen Rosmarin
- Etwas frischen Thymian
- Etwas frischen Majoran
- Etwas frischen Salbei
- Etwas Balsamico
- Etwas braune Bratenjus
- 1 fester, kleiner Kopf Spitzkohl
- Butterschmalz zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der geschmorte Spitzkohl:

Schritt2

Spitzkohl putzen, Strunk etwas kürzen aber dran lassen, denn er sorgt für den Zusammenhalt der Portion.

Schritt3

(Nur den festen Kopf ohne abstehende Außenblätter verwenden) Halbieren und die Hälften "keilförmig" dritteln, so dass sie noch vom Strunk zusammengehalten werden.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem oder fein gehacktem Kümmel würzen.

Schritt5

In heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und bei reduzierter Hitze und geschlossenem Deckel, 6 - 8 min. zu Ende schmoren, ev. mit etwas Gemüsebrühe angießen.

Schritt6

Die Leber:

Schritt7

Die vorbereitete Färsenleber von der Haute und Strängen befreien, pfeffern, mäßig salzen und pfeffern, in Parma Schinken wickeln.

Schritt8

Leicht mehlen und in Butterschmalz, dem die oben genannten Aromaten 1 - 2 min. auf jeder Seite braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Die Pfanne zurückziehen und die Leber in der noch heißen Pfanne etwas nachgaren, keinesfalls übergaren.

Schritt10

Sie sollte innen gestockt sein, das Blut darf beim Anschneiden keinesfalls mehr austreten und doch rosa und zart erhalten bleiben.

Schritt11

Die Soße:

Schritt12

Die Leber heraus nehmen, Aromaten entfernen und den Bratensatz mit etwas Balsamico und Bratensaft ablöschen, 3 - 4 min. reduzieren,

Schritt13

etwas kalte Butter verrühren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

"Klassisch" , auf einem zünftigen Rucola-Kartoffelstock, mit dem

Schritt16

„al dente“ geschmorten Spitzkohl und der reduzierten Balsamico Jus zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** Leber, parma schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-faersenleber-in-parmaschinken/>