Kalbsleber „Berliner Art“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der Klassiker, wer kennt und liebt ihn nicht?

Zutaten

- 600 g frische Kalbs - oder Färsenleber in Scheiben
- (Ohne Haut und Parüren, küchenfertig)
- 2 -3 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, mit ausgestochenem Kerngehäuse, in
- 1 cm dicken Scheiben
- Etwas Mel zum Bestäuben
- 1 El Pflanzenöl
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Apfelscheiben mehlen, in Butter von jeder Seite 1 braten, warm stellen. Noch etwas Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Leber unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Etwas abklopfen und in dem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2 min. von jeder Seite braten. Die Butter zufügen, die Pfanne zurück ziehen, salzen, pfeffern, mit der Resthitze zu Ende garen.

Schritt4

Keineswegs zu trocken braten, rosa, saftig halten.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Leber auf Kartoffel Püree oder Kartoffelstampf anrichten.

Schritt7

Darüber die 3 Apfelscheiben und die röschen Zwiebeln geben und mit ein wenig braunem Bratensaft angießen

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** berliner küche, der klassiker, Hauptgericht, innereien, kalbsleber

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)316
- Fett (g)14
- KH (g)17
- Eiweiss (g)31
- Ballast (g)2

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-berliner-art/