



Kalbsleber in einer tollen Rahmsoße, einmal nicht auf „Berliner Art“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Stimmig, einfach, schnell, gemacht, herzhaft, köstlich

Zutaten

- 8 Scheiben Kalbsleber à 80-90 g (geht auch mit Färsenleber)
- (Enthäutet, ohne Sehnen und Gallenstränge)
- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 1 Tl frischen Majoran, gezupft, gehackt
- 100 ml Crème fraîche
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 gehäufter Tl Meaux Senf
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kalbleberscheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden

Schritt2

In heißem Butterschmalz von beiden Seiten recht scharf braten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen, warm stellen.

Schritt3

Den Speck in der gleichen Pfanne anbraten, zeitversetzt die Zwiebeln und die Apfelwürfel glasig

angehen lassen.

Schritt4

Mit etwas Rosenpaprika stäuben, 1 Tl Senf dazu geben, mit dem Weißwein und Creme fraiche 3 - 4 min. verkochen.

Schritt5

Auf die erforderliche Menge reduzieren lassen, erst jetzt die Petersilie und den Majoran dazu geben. Die Leberscheiben wieder einlegen, ev. etwas nachgaren lassen, rosa halten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Je zwei Scheiben Kalbsleber auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Soße überziehen.

Schritt8

Dazu passt ein lecker, cremiges Schnittlauch - Kartoffelpürrée und ein frischer Saisonsalat.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** einfach, köstlich, schnell, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-in-einer-tollen-rahmsosse-einmal-nicht-auf-berliner-art/>