



Kalbsleber mit einer tollen Auflage

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

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

Für die Liebhaber von Innereien, einfach und schnell gemacht, lecker.....

Zutaten

- Für die Leber:
- 4 - 8 Scheiben Kalbsleber à 180g / 720g insgesamt
- (Geht auch preiswerter mit junger Färsenleber)
- 4 Scheiben spanischen Serrano Schinken
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl
- Für die Auflage:
- 1 - 2 kleine, saure Äpfel in Würfeln
- 100 g Steinchampignons in Scheiben geschnitten
- 3 - 4 Schalotten, gewürfelt
- Etwas frischem Majoran, gehackt
- 1 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Die Schalotten in Butterschmalz glasig anschwitzen, Champignons und die Apfelwürfel dazu geben, mit Salz, Pfeffer würzen und dem gehacktem Majoran und die Petersilie dazu geben.

Schritt3

Die Kalbsleber:

Schritt4

.Die äußere Haut abziehen, Röhren und Parüren entfernen, wegschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben. (Das brät sich besser) In die nicht zu heiße Pfanne mit Butterschmalz und einem Majoranzweig geben. 1 - 2 min. auf jeder Seite braten, Pfanne zurückziehen, die Leber in der noch heißen Pfanne, weitere 1-2 min. "ausruhen" lassen.

Schritt5

(Sie sollte einerseits appetitlich braun gebraten sein, im Kern aber noch rosa bleiben).

Schritt6

Anschließend den Serrano Schinken kross herausbraten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Kalbsleber mit dem Schinken anrichten und mit reichlich Auflage belegen. Dazu reiche ich einen gebutterten Blattspinat mit Pinienkernen und rustikale Stampfkartoffeln.

Schritt9

.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** innereien, lecker, rustikale stampfkartoffeln, serano schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-mit-einer-tollen-auflage/>