Kalbslebergeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rotwein

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **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' : '' });

Schnelle, herzhafte Küche, dabei edel und so... lecker

Zutaten

- 500 g Kalbsleber in Scheiben
- (Schmeckt auch mit Geflügelleber, weniger mit Schweineleber)
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- 250 g gewaschene Steinchampignons in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas Butterschmalz
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Champignons in Butterschmalz kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Zwiebeln und die Pilze dazu geben, ev. austretenden Pilz Fond völlig reduzieren lassen und mit 1/2 Tl Rosenpaprika bestäuben. Mit dem Rot - und Portwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Schritt4

Den Bratensaft aufgießen, wieder etwas auf die benötigte Menge einkochen lassen, salzen pfeffern.

Schritt5

Schritt6

Zeitgleich die Hälfte des Lebergeschnetzeltem in heißem Öl anbraten, die Hitze reduzieren und ca. 2 - 3 min. weiter braten. Nicht zu trocken braten, rosa halten, erst jetzt salzen und pfeffern. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

Schritt7

Zur Sauce geben, beides mischen, nachschmecken.

Schritt8

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Gern reiche ich mein Kalbslebergeschnetzeltes mit Kartoffel Püree oder in einem Kartoffel Püree Ring und ergänze alles mit einem frischen Blattsalat.

Schritt11

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** rotwein, Schnelle, herzhafte Küche

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbslebergeschnetzeltes-mit-frischen-champignons-in-rotwein/