



Kalbsleberstreifen „Venezianische Art“ mit Thymian - Rosmarin Polenta

- **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' : '' });
```

Schnelle, unkomplizierte italienische Küche für Innereien Liebhaber

Zutaten

- Für die Kalbsleberstreifen:
- 500 - 600 g taufrische Kalbsleber, in 1 cm dicken Streifen oder auch Blättern geschnitten
- 100 ml trockenen Weißwein
- 100 ml brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- 4 mittelgroße Zwiebeln, halbiert in Scheiben geschnitten
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas Olivenöl und Butter
- Salz und Pfeffer
- Für die Thymian - Rosmarin Polenta:
- 50 g Mais Gries
- 400 ml heller Kalbs - oder Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1 frischer Thymian - und Rosmarinzweig
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 30 g geriebener Parmesan
- 30 g kalte Butter
- 3 El geschlagene Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Thymian - Rosmarin Polenta Ansatz:

Schritt2

Den Kalbs - oder Geflügelfond aufkochen und mit der Knoblauchzehen und den frischen Thymian - und Rosmarinzweigen und dem Knoblauch 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Danach den Knoblauch und die Kräuter wieder heraus nehmen (haben ihre Aroma abgegeben) und den Mais Gries in den kochenden Fond geben,.

Schritt4

Gut rühren und ca. 18 min. leise köcheln - quellen lassen, dabei öfter rühren.

Schritt5

Kurz vor dem Servieren die Butter und den geriebenen Parmesan unterheben, zuletzt folgt die geschlagene Sahne.

Schritt6

Die Kalbsleberstreifen.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die Zwiebeln in Olivenöl und etwas Butter anschwitzen, etwas Rosenpaprika darüber geben.

Schritt9

Mit dem Weißwein ablöschen, 3-4 min. reduzieren lassen.

Schritt10

Dann folgt der Kalbsfond, ebenfalls 3 - 4 min. reduzieren lassen, kurz halten, nach schmecken und die gehackte Petersilie dazu geben

Schritt11

In einer Stielpfanne mit heißem Olivenöl die Kalbsleberstreifen in

Schritt12

2 Durchgängen bei mittlerer Hitze anbraten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt13

Erst dann salzen und pfeffern und zum Ansatz geben, nach schmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag.

Schritt15

Die Thymian - Rosmarin Polenta mit der Venezianischen Kalbsleber zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** schnelle, unkomplizierte italienische küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleberstreifen-venezianische-art-mit-thymian-rosmarin-polenta/>