



# 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/>