

Kalbsleber geröstet

Wer Kalbsleber mag, wird dieses Rezept lieben. Durch den Rotwein erhält die Geschnetzelte Kalbsleber ein besonders feines Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Kalbsleber
4 EL	Butter
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Schalottenzwiebeln
	Salz und Pfeffer
200 g	Champignons
200 ml	Kalbsfond (oder Gemüsefond)
4 EL	Balsamico-Essig
250 ml	Rotwein
1 Bund	Petersilie
100 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Kalbsleber geröstet** Schalotten und Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Kalbsleber gründlich abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In schmale Streifen schneiden. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin ca. 2 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit Alufolie abdecken.
3. Butter in die Pfanne geben und die Zwiebel darin anschwitzen. Champignons dazugeben und

anrösten. Mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond und Balsamicoessig einrühren. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.

4. Petersilie in die Sauce rühren. Schlagobers steif schlagen und einrühren, einmal kurz aufkochen lassen. Leber hineingeben und erwärmen, dann servieren.

Tipp

Die geröstete Kalbsleber schmeckt sehr gut zu Rösterdäpfel oder Püree.