

# Gebratene Kalbsleber

Die gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln ist ein feines Gericht. Das Rezept ist in kurzer Zeit zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

4 Scheiben Kalbsleber (ca. 500 g)
<a href="#">Pfeffer</a>
2 EL Mehl
3 Stk. <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
2 EL <a href="#">Butter</a> (für die Zwiebeln)
2 EL <a href="#">Butter</a> (für die Leber)
<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **gebratene Kalbsleber** die Leber putzen, Sehnen und Häutchen entfernen. In Streifen schneiden, mit Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Jetzt die Butter einer [Pfanne](#) erhitzen und die Zwiebelringe goldgelb dünsten.
3. In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen und die Kalbsleber bei mittlerer Hitze rundum 2-3 Minuten braten. Mit Salz würzen, die Zwiebeln zugeben und vermengen.

## Tipp

Vorsicht, die Kalbsleber nicht zu lange braten, da sie sonst hart wird. Einige Apfelspalten mit den Zwiebeln mitdünsten.