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)
	Pfeffer
2 EL	Mehl
3 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 EL	Butter (für die Zwiebeln)
2 EL	Butter (für die Leber)
	Salz

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.