

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.