Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel

Die Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel ist ein tolles Rezept für eine köstliche Hausmannskost. Die traditionelle Speise schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Scheiben	Kalbsleber (a' ca 150 g)
4 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Äpfel (säuerlich)
5 EL	Butter
	Mehl
1 Prise	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel** die Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Kalbsleber mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Die Zwiebelringe und Kalbsleber in etwas Mehl wenden und abklopfen.

3. Zirka zwei Esslöffel Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Leber beidseitig etwa 2-3 Minuten braten. Danach aus der Pfanne nehmen.

4. Restliche Butter im Bratenfett erhitzen und die Zwiebel und Äpfel unterwenden einige Minuten goldbraun rösten. Die Kalbsleber nochmals kurz in die Pfanne legen, mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Tipp

Zur Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel Bratkartoffeln, Erdäpfelpüree oder frisches Brot und Gebäck reichen.

Die Leber sollte immer nur ganz kurz braten und danach gesalzen werden. Ansonsten wird sie zäh und hart.