

# Leberschnitzel vom Kalb

Nicht nur vom Rind oder Schwein ein absolutes Highlight. Mit diesem Rezept ein tolles Leberschnitzel vom Kalb zaubern und die Gäste werden begeistert sein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

4 Scheiben Kalbsleber
100 g Mehl (zum Wenden)
30 g Fett
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk. <a href="#">Apfel</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Um leckere Leberschnitzel vom Kalb zu bekommen, dürfen die Leberscheiben nicht zu dick sein, daher diese so durchschneiden, dass sie ungefähr einen halben Zentimeter hoch sind. Diese dann abwaschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. In einen tiefen Teller Mehl schütten und die Leber darin wenden.
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Apfel entkernen, schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Damit er nicht braun wird, in eine Schüssel mit Wasser

legen.

3. Den Backofen auf circa 100°C vorheizen. In einer beschichteten Pfanne das Fett erhitzen und die Leber rasch von beiden Seiten anbraten. Sie aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller in den vorgeheizten Backofen stellen, um warm zu bleiben.
4. In das gleiche Bratenfett der Leber nun die Zwiebeln geben und gut durchmengen. Die Apfelscheiben ebenfalls hinzugeben und von beiden Seiten anbräunen.
5. Die Leber aus dem Backofen holen, auf einen Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach Zwiebel und Apfel darauflegen und sofort servieren.

## Tipp

Die Leberschnitzel vom Kalb schmecken mit selbst gemachten Kartoffel-Stampf und grünem Salat superlecker! Damit die Äpfel nicht braun werden, kann man sie auch mit Zitronensaft beträufeln, wenn man gerade einen zur Hand hat. Wichtig bei Leber erst würzen, wenn sie gebraten ist, sonst wird sie trocken und schmeckt nicht mehr!