

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Gebratene Kalbsleber mit Balsamico-Zwiebeln

(für 4 Personen)

Leber

600 g Kalbsleber
50 g Butter
2 Esslöffel Öl

Verzieren

2 Esslöffel gehackte
Petersilie

Balsamico- Zwiebeln

400 g rote Zwiebeln
2 Salbeiblätter
50 ml Aceto-Balsamico-
essig
etwa 2 cl Rotwein
1 Prise Salz
gemahlener schwarzer
Pfeffer



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Für die **Balsamico-Zwiebeln** die Zwiebeln pellen, halbieren, in Ringe schneiden. Die Salbeiblätter hacken.

Den Backofen auf etwa 80 °C Umluft aufwärmen.

Zum Braten Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, bis es schäumt.

Die **Leber** von der dünnen Haut und von allen Sehnen befreien, am besten mit einem scharfen Messer.

Die Leber in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und portionsweise im heißen Fett sehr kurz scharf von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Die Zwiebeln in der Pfanne andünsten, bis sie leicht gebräunt sind. Salbeiblätter kurz mitrösten. Mit Balsamico und einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwa 1/2 Minute um die Hälfte einkochen lassen.

Die Leber zu den Zwiebeln geben, salzen und pfeffern.

Zum **Servieren** die Leber auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen