

Kalbsleber „Berliner Art“

Zutaten für: 4 Personen

4	Scheiben	Kalbsleber (ca.600g)
2	Stück	Äpfel (Pink Lady)
2	Stück	Zwiebeln
6	EL	Mehl
1	TL	frische Rosmarinnadeln
2	EL	Butterschmalz
1	TL	Zucker
1	TL	Butter
50	ml	Apfelsaft
		Meersalz
		schwarzer Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn die Leber unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Falls nötig die Leber putzen (von Adern oder Hautresten befreien). Die Leber NICHT!!! würzen, sondern nur in Mehl wenden.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und achteln.

Den Backofen auf 80° Celsius vorheizen.

Eine Pfanne bei starker Hitze auf das Kochfeld stellen und das Butterschmalz hineingeben. Anschließend die melierte Leber scharf von beiden Seiten anbraten, auf eine Platte legen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Zwiebeln und Äpfel in die heiße Pfanne geben, kurz schwenken, dann den Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen und das Kochfeld auf leichte Hitze zurückstellen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln fein hacken und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erst kurz vor dem Anrichten, die Leber ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage empfehle ich Kartoffelbrei.

Guten Appetit.