

Rezept

Kalbsleber mit Zwiebeln

Ein Rezept von Kalbsleber mit Zwiebeln, am 23.04.2024

Zutaten

600 g weiße Zwiebeln
2 EL Olivenöl
4 Zweige Salbei
Salz

2 EL Butter
700 g Kalbsleber
1 Schuss trockener Weißwein
Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe untermischen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze etwa 20 Min. garen, bis sie weich sind. Sie sollen dabei nicht braun werden.
2. Inzwischen die Leber kalt abspülen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salbei waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.
3. Die Hitze erhöhen. Den Wein zu den Zwiebeln gießen und verdampfen lassen. Die Leber mit dem Salbei untermischen und bei starker Hitze unter Rühren etwa 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu schmecken am besten gebratene Polentaschnitten.