Rezept

Kalbsleber mit Zwiebeln und Sherry

Ein Rezept von Kalbsleber mit Zwiebeln und Sherry, am 27.04.2024

Zutaten

400 g	rote oder weiße Zwiebeln
2 TL	Zitronensaft
2 EL	Öl
	1/8 l trockener Sherry
	Pfeffer
2	säuerliche Äpfel
2 EL	Butter
700 g	Kalbsleber
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel vierteln und schälen, das Kerngehäuse jeweils herausschneiden. Äpfel in gut 1/2 cm dicke Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

2. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln dazurühren, die Hitze auf schwache Stufe schalten. Die Zwiebeln etwa 10 Minuten garen, bis sie weich werden, dabei immer wieder durchrühren. Dann kommen die Apfelspalten dazu. Alles 5 Minuten weiterbraten, bis auch die Äpfel weich werden.

3. Zwischendurch schon mal die Leber waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Leber in feine Streifen oder Scheiben schneiden.

4. Die Temperatur der Herdplatte auf höchste Stufe schalten. Die Leber in die Pfanne rühren. Mit dem Sherry ablöschen. Jetzt ständig rühren und die Leber etwa 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig! Dazu passen am besten Kartoffelpüree und ein knackigfrischer Blattsalat