

Rezept

# Crêpes mit Kalbsleber

Ein Rezept von Crêpes mit Kalbsleber, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>1</b> 1/2 EL Butter        | <b>150 g</b> Mehl                         |
| <b>350 ml</b> Milch           | <b>3</b> Eier (Größe M)                   |
| Salz                          | <b>4 EL</b> Mineralwasser mit Kohlensäure |
| <b>500 g</b> Kalbsleber       | <b>3</b> Zwiebeln                         |
| <b>2</b> saure Äpfel (Boskop) | Salz                                      |
| Pfeffer                       | 1/8 l Weißwein (ersatzweise Kalbsfond)    |
| <b>8 EL</b> Sahne             | <b>1 EL</b> Kapern                        |
| Fett zum Braten               |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

## Zubereitung

1. Butter schmelzen. Mehl und Milch verrühren, Eier, 1 Prise Salz, Butter und Wasser unterschlagen. Teig 30 Min. quellen lassen.
2. Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig nach und nach in Fett Crêpes backen. Im Ofen warm halten.
3. Leber von Haut und Adern befreien und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Äpfel schälen, putzen, in dünne Spalten schneiden.
4. 2 EL Fett erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb braten. Äpfel mitschmoren. An den Rand schieben.
5. Leber unter Rühren 3 Min. braten. Salzen, pfeffern, alles aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Wein und Sahne ablöschen, 1 Min. einkochen lassen. Leber, Zwiebeln, Äpfel und Kapern in die Sauce geben. Zu den Crêpes servieren.